



UNIDAD AZCAPOTZALCO

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA

ÁREA DE SOCIOLOGÍA RURAL.

**"LA CRISIS INTERNACIONAL DE LOS PRECIOS DEL CAFÉ
Y SUS REPERCUSIONES EN LOS PRODUCTORES DEL
MUNICIPIO DE COATEPEC VERACRUZ".**

Tesina que

Presenta

Renata Cauduro Madrid

Para obtener el título de Licenciado en Sociología

Asesor: Dr. Francis Mestries Benquet

Septiembre de 2006

Introducción.	1
Justificación.	8
Objetivos.	12
Preguntas de Investigación.	12
Hipótesis.	13
Delimitación del Tema.	14
Metodología	14
CAPITULO I. La cafeticultura mexicana.	19
1.1 EL café en México: panorama histórico-social.	19
1.2 El cultivo de café: características y elementos socioeconómicos.	23
1.2.1 Descripción Botánica.	23
1.2.2 El fruto.	24
1.2.3 Otras especies.	24
1.3 El proceso de la tierra a la taza.	26
1.4 Transformación primaria del café.	30
1.4.1 Recomendaciones para la recolección.	31
1.4.2 El Beneficiado del café.	31
1.4.3 Beneficiado Húmedo.	32
1.4.4 Beneficio Seco.	37
1.5 Tipos de Café.	39
1.5.1 Rendimientos en beneficio.	40
1.5.2 Almacenamiento del café.	41
1.5.3 Calidad del Café.	41
1.5.4 Determinación de la calida del café.	42
1.5.5 Características físicas del grano.	42
1.5.6 Calidades de la bebida.	43
1.6 Normas de calidad.	44
1.6.1 Clasificación del café mexicano de exportación.	44
1.6.2 Mercado externo.	45
1.6.3 Mercado Interno.	46
1.7 Consumo por persona.	46
CAPITULO II. Coatepec y el café.	48
2.1 La región central de Veracruz.	48
2.2 La región de Coatepec.	55
2.3 El Municipio de Coatepec.	57
2.3.1 Consideraciones ambientales.	58
2.3.2 Vegetación.	61
2.4 Caracterización socioeconómica del municipio y la localidad.	63
2.5 Panorama municipal del cultivo del café.	65
CAPITULO III. Del INMECAFÉ al Consejo Mexicano del Café.	70
3.1 Las políticas nacionales y las relaciones internacionales.	70
3.1.1 Organismos gubernamentales con presencia nacional e internacional.	70
3.2 La crisis de la cafeticultura y la desaparición del INMECAFÉ.	85
3.3 Nuevos vientos en la Organización: La Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras. (CNOO).	89
3.4 El Consejo Mexicano del Café.	91
3.4.1 Certificados de origen.	95
3.4.2 Programas del Consejo Mexicano el Café.	96

3.4.3 El Consejo Veracruzano del Café.	98
CAPITULO IV. Posibles salidas a la crisis del café en México.	100
4.1 Rumbo al Mercado.	97
4.2 El costo de la inequidad: los precios del café en México.	103
4.3 Los precios del café y la pobreza.	106
4.4 A dónde va el dinero: la cadena de valor en la producción cafetalera mexicana.	106
4.5 El control transnacional del mercado.	108
4.5.1 El caso de la Nestlé.	110
4.6 Organización.	114
4.7 Propuestas de las organizaciones de pequeños productores.	116
4.7.1 Producción de café orgánico y de sombra.	117
4.7.2 El sistema de "Comercio Justo".	118
4.7.3 Promoción de la organización de los pequeños productores a través de redes.	118
4.7.4 Promoción del consumo interno.	119
4.7.5 Café sustentable.	119
4.8 Cómo subsiste la cafecultura local o la interrelación medio-sociedad-actividad económica.	121
4.8.1 Las crisis cafetaleras y sus implicaciones.	121
4.9 Globalización y crisis.	127
4.9.1 La pertinencia de la cafecultura como una actividad complementaria.	127
Conclusiones.	132
Bibliografía.	

INTRODUCCIÓN

Actualmente, los efectos de la crisis en los precios internacionales del café tienen mayores efectos negativos en las condiciones de vida de los productores en las regiones donde las condiciones de vida son más precarias. Los precios pagados a los pequeños productores se desplomaron en los últimos años y tocaron su fondo histórico en 2002. Para el caso de México, la mayor parte del café mexicano vendido en los mercados mundiales es de tipo arábica de mediana y alta calidad y, pese a su categoría, los cafeticultores reciben precios que fluctúan entre los 28 centavos de dólar y los 41 centavos de dólar por libra, esto último si son miembros de cooperativas de productores. Los costos de producción varían para ambos, pero en promedio están cerca del dólar por libra. Los cafetaleros no “salen a mano” en las actuales condiciones de mercado, pero la falta de opciones los tiene atrapados en una espiral descendente.

Al mismo tiempo, la crisis en el precio internacional ha creado un “mercado de compradores” que ofrece espectaculares ganancias para los grandes intermediarios, en particular a los tostadores y a los promotores de marcas. Las transnacionales aumentan su presencia en los mercados de los países productores como compradores y mayoristas y, utilizan el bajo precio de la materia prima para pelear por posicionamiento en los mercados de los países consumidores.

Esta inequidad del mercado internacional ha tenido un devastador impacto en los países productores de café en la región que abarca México. Varios factores convergen en distorsionar dicho mercado: la sobreoferta, la falta de diferenciación de los productos al nivel del comercio global, la cantidad de café defectuoso y de mala calidad que está en el mercado y la concentración global de las compañías tostadoras y promotoras de marcas.

El fracaso para resolver la crisis actual no sólo destruiría las posibilidades de vida de miles de cafetaleros: conduciría a la migración masiva, a la disrupción cultural y a

serias amenazas ambientales en algunas de las regiones de biodiversidad más ricas pero a la vez, más vulnerables del planeta.

LAS CONTRADICCIONES DEL CAFÉ.

En México, el territorio cafetalero está minado por contradicciones sociales. Allí, se encuentra la abundancia de la naturaleza al lado de la marginación de la población. Se produce un producto para el mercado global que en muchos casos forma el sustento principal de sistemas tradicionales de auto-consumo.

El café en sí mismo encierra una contradicción que es el reflejo social y cultural de la inequidad de su comercialización. Por un lado, es una bebida que se ha vuelto el símbolo de un nuevo estilo de vida, en donde el consumo "hace" a la persona. Por ejemplo, entre los jóvenes profesionistas que se congregan en tiendas de cafés especiales, se paga el precio que sea para participar en el rito de escoger entre un café sabor: chocolate-descafeinado-con-leche-espumada o un expreso doble cortado descremado. Mientras tanto, en las comunidades de productores del grano, el consumo es una lucha cotidiana por la sobrevivencia y no una forma de expresar la identidad.

Se ha dicho que frente a este panorama, la solución es mejorar la calidad. Sin embargo se presentan todavía más contradicciones. Mientras los productores de café de países productores se esfuerzan por elevar la calidad de su producto, los tostadores a menudo buscan el grano de menor calidad para reducir sus costos. Los nuevos procesos tecnológicos y la posibilidad de hacer mezclas con cafés de todas partes del mundo les permiten disminuir la calidad del grano de café que utilizan y, al mismo tiempo, mantener su aceptación entre los consumidores. Las marcas principales usan una mezcla con mayor contenido de café robusta de menor calidad en los mercados global y nacional, lo que perjudica a los productores de arábica y erosiona la calidad del café en taza.

Y si la consigna es elevar la calidad, la crisis en los precios internacionales ha afectado cualquier posibilidad real para mejorar el cultivo. Los cafetaleros no cuentan con recursos para mantener, ya no digamos mejorar, sus huertas cafeticolas. La consecuencia es que las plagas y las enfermedades merman los rendimientos. Tres cuartas partes de los cafecultores mexicanos ya no invierten en control de plagas (sea natural o químico), 71 por ciento no fertiliza y 40 por ciento limita el mantenimiento a un solo desyerbado. Los estudios revelan que los rendimientos disminuyen a casi la mitad cuando las huertas bien cuidadas pasan a ser parcelas cafetaleras "rústicas".

Todo lo anterior tendrá graves consecuencias en la cantidad y calidad de café que se abastezca en el futuro. La súbita caída en los rendimientos, en la calidad y en los ingresos de los campesinos está echando la economía familiar y regional por la coladera.

Desde la década de los años 70, la participación del café en la economía fue en ascenso hasta convertirse en uno de los principales productos del sector agrícola y prácticamente, el primer generador de riqueza y empleo en la zona sureste del país. De tal manera que para el país la actividad cafetalera llegó a significar desarrollo rural, creación de empleos, redistribución del ingreso e incluso, garantía de paz y estabilidad en las zonas cafetaleras.

El cultivo del café en México ocupa una superficie de 716,165 hectáreas distribuidas en 12 estados, 321 municipios y 4,326 comunidades; en 1992 el padrón de productores estaba compuesto por un total aproximado de 500,000 cafetaleros.

La superficie con cafetos en el país representa el 3.2% de la tierra sembrada y el 0.39% del territorio nacional. Por su parte, las regiones cafetaleras se concentran en cuatro zonas: las vertientes centro-sur del golfo de México y sureste del Océano Pacífico, las zonas centro-norte y el soconusco de Chiapas, en el sureste mexicano.

En México la importancia del café llegó a ser de tal magnitud que su cultivo se practica en 13 estados, de cuyo volumen total de producción, el 98% se obtiene en Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla, Guerrero, Hidalgo, Nayarit y San Luis Potosí y el restante 2% lo producen Colima, Jalisco, Estado de México, Michoacán, Morelos, Sinaloa, Tabasco y Tamaulipas.

La importancia que el sector cafetalero alcanzó, lo convierte en la principal justificación para su estudio, debido a que el conocimiento de sus formas de organización y formas de participación en la economía y otros aspectos sociales, permitirá explicar las circunstancias que lo hicieron caer en la situación que ahora se encuentra, así como los efectos de los acontecimientos recientes sobre las condiciones de vida de sus productores, con la finalidad de comprender tales situaciones y contribuir de alguna manera en el mejoramiento de las condiciones de vida de las personas dedicadas a esta actividad.

La cafecultura fue de los sectores importantes de la agricultura en México, debido a que la mayoría de las actividades de cultivo y cosecha se efectúan a mano, razón por la que fue una gran generadora de empleos.

Además, se destacan una serie de características económicas y sociales que identifican al sector, como la coexistencia de pequeños productores propietarios con las grandes fincas; situación que expresa la existencia de zonas de producción tecnificadas y otras con métodos de producción tradicionales. Más aún, también destaca la preocupación gubernamental que hacia la década de los setenta, diseñó una política pública específica para dicho sector mediante la creación del Instituto Mexicano del Café (Inmecafé), bajo un marco de responsabilidades específicas, en distintos niveles, desde la producción hasta la comercialización del grano.

Debido a tal situación, el análisis del sector cafetalero se puede diferenciar en dos momentos. Uno relacionado con la existencia del Inmecafé y el siguiente, centrado en la desaparición de éste, bajo el esquema del ajuste estructural. En la

primera etapa, el papel del gobierno fue muy activo y se dio un impulso considerable al sector cafetalero; la segunda etapa, es marcada por la desaparición del Inmecafé y el retiro de apoyos no solo de carácter financiero sino incluso técnico para la producción, cuyos efectos inmediatos trascienden hasta el nivel de vida de gran parte de los productores.

En un plano más amplio, en el contexto internacional la actividad cafetalera ha resentido un fuerte choque debido al abandono de las cláusulas económicas de los Convenios Internacionales del Café que por lo menos hasta 1988, habían logrado regular la oferta mundial y con ello mantener un nivel de precios. Pero, a partir de aquel año los países miembros de la Organización Internacional del Café¹ (OIC), no lograron establecer acuerdos respecto a las cuotas de exportación para los siguientes años, por lo que la cafecultura tanto a nivel nacional e internacional, ha venido enfrentado situaciones y estructuras económicas de libre mercado, las cuales impactan directamente en los precios internacionales del aromático, haciéndolos cada vez más inestables. Cabe mencionar que a nivel mundial los principales productores de café son Brasil, Colombia, Vietnam, Indonesia y México. México hoy en día ocupa el quinto lugar en el mundo por su producción, el quinto por la superficie cosechada y el noveno por su rendimiento.

De 1998 al año 2002, la cafecultura mundial ha sufrido una crisis que ha impactado negativamente los precios del grano debido a una sobre oferta en el mercado mundial y a la suspensión del sistema de cuotas del Convenio Internacional del Café. Debido a todo lo anterior, en la actualidad, el comercio mundial del café se encuentra en un escenario de sobreproducción y bajo el predominio de una estructura de mercado controlada por grandes empresas importadoras,

¹ Los países exportadores integrantes de la OIC son: Costa rica, Cuba, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Paraguay, Venezuela, Angola, Benin, Burundi, Camerún, Costa De Marfil, Etiopía, Gabón, Ghana, Guinea, Guinea Ecuatorial, Kenia, Madagascar, Malawi, Nigeria, República Centroafricana, República del Congo, Ruanda, Tanzania, Togo, Uganda, Zambia, Zimbawe, Filipinas, India, Indonesia, Nueva Guinea, Tailandia y Vietnam.

comercializadoras e industrializadoras, concentradas en Estados Unidos y la Unión Europea.

Además, es necesario considerar que la situación que en la actualidad enfrenta el sector cafetalero mexicano, tanto a nivel nacional como local, tienen raíces en un problema de carácter social, económico e histórico², resultado de diversas circunstancias debidas entre otras causas, a que el sector aunque logró consolidarse como un gremio capaz de dar solidez y sustento a sus demandas las crisis económicas internas y externas del sector primario han mermado su capacidad de producción y han tenido serias repercusiones sociales como la migración y la sobreexplotación de los recursos naturales, sin embargo buscan satisfacer sus necesidades, así como de defender sus intereses, como ha sucedido en países como Colombia y Brasil cuyas experiencias han resultado exitosas al grado de que en algunas zonas rurales productoras de café los niveles de vida son superiores incluso a los de algunas zonas urbanas.

Es cierto que las condiciones del mercado del café en los últimos años han sido adversas para los países productores; pero, también es cierto que se han dado situaciones no vistas antes como el surgimiento de nuevos mercados, tales como los de Japón, Reino Unido y Corea.

Otras características relevantes son las tendencias crecientes en el consumo de productos orgánicos, como el café, especialmente por países europeos y el estadounidense.

Para México esta situación es importante porque es el productor más importante de café orgánico y de café de sombra, ambos con características

² A los aspectos generales citados, es necesario incorporar otros factores que incrementan el grado de complejidad para el estudio del sector, algunos de estos factores son: la ubicación geográfica, el clima; la ciencia y la tecnología relacionada con su producción, la relación entre el capital y la producción de café, los aspectos financieros, las políticas nacionales e internacionales tanto públicas como privadas, la interrelación entre productores, y exportadores, así, como su relación con las instituciones existentes a nivel nacional e internacional.

particulares para tener éxito en los mercados internacionales de acuerdo a las actuales tendencias de consumo. Por ello en este trabajo, también se analizarán los cambios en las políticas agrícolas que en años recientes ha experimentado el sector cafetalero y los efectos que tales modificaciones han ocasionado. La apertura de la economía mexicana a la competencia internacional, la desregulación y la privatización, son algunos de los elementos más significativos del cambio en la orientación de las políticas públicas hacia el sector.

En este aspecto, sin duda la adhesión al Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), ha influido fuertemente en el sector agrícola y consecuentemente en el sector cafetalero. Situación que se ha agudizado por la concurrencia de factores internos como la ausencia de una política cafetalera de carácter nacional, la desaparición de los mecanismos de regulación y control de calidad del café de exportación, la autorización para la importación de café, así como una mayor presencia de las empresas transnacionales en los procesos de beneficiado y exportación.

Las políticas agrícolas en México han conocido una reforma radical en los últimos años en el marco de apertura y de la desregulación de la economía. Esto ha significado un desafío para que el sector agroalimentario mexicano mejore su eficacia y su competitividad. La reforma también representa un reto al sector agrícola y la economía rural para ajustarse a las condiciones de mercado, a aumentar la productividad y a reducir la pobreza rural.

Es necesario también, analizar el proceso de apertura económica que ha venido experimentado México desde mediados de los años ochenta, dejando con ello atrás la política basada en la sustitución de importaciones. Este giro en la política económica se ha caracterizado por una mayor orientación de mercado; un régimen comercial más libre, el crecimiento de las importaciones y la desaparición de los precios de garantía.

Actualmente en México, el Consejo Mexicano del Café (CMC), es el organismo encargado de impulsar los instrumentos de política cafetalera y para ello está poniendo en marcha programas específicos y junto con otras instituciones, está tratando de incentivar la actividad y la producción cafetalera.

A nivel nacional el estado de Veracruz ocupa en producción el tercer lugar después de Chiapas y Oaxaca, en Veracruz se cultiva en diez zonas que son: Coatepec, Córdoba, Huatusco, Misantla, Atzalan, Tezonapa, Zongolica, Papantla, Chicontepec y Los Tuxtlas.

Pero lamentablemente en la actualidad "el café es un placer para quien lo toma, pero también puede ser una pesadilla para quien lo cultiva, un inestable pero lucrativo negocio para quien lo comercializa y una fuente de riqueza y poder para quien controla su transformación industrial y distribución". (El Financiero, 1992)

La cafeticultura es una actividad agroindustrial sujeta a los procesos de la oferta y la demanda en un mercado internacional, y a pesar de que el comercio del café llega a ser un buen negocio, la situación del establecimiento de un buen precio es frágil; la bonanza de unos representa la crisis de otros.

JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.

Este trabajo pretende ayudar a entender la amplitud y profundidad de la actual crisis en el sector de café en la región de Coatepec Veracruz. Es una crisis que en un parpadeo atraviesa la distancia desde la Bolsa de Nueva York para llegar a los pueblos cafetaleros y una vez en los pueblos rompe el tejido social de regiones enteras. El desplome del precio de café en los mercados internacionales trae consigo altos costos humanos, ambientales y económicos. A través de las estadísticas y los testimonios recopilados aquí, el lector se asoma a la verdadera crisis que afecta al campo en nuestro país.

A mediados del siglo pasado México se distinguía por la alta producción y calidad del grano; esta situación no se ha podido repetir, puesto que nuevamente al finalizar el milenio, e iniciar el nuevo siglo, la competencia y el descrédito del aromático, han sumido a regiones tan importantes como la de Coatepec, en una crisis que no parece encontrar posibilidades de escape.

Partiendo desde 1989, este trabajo pretende explicar las consecuencias desde que el gobierno mexicano comenzó a dismantelar al Instituto Mexicano del Café (Inmecafé), que apoyaba la cadena de producción-procesado-comercialización del aromático, y sus consecuencias en los pequeños productores del municipio de Coatepec, Veracruz ya que desde ese año los pequeños productores han tenido que luchar para llenar los huecos que quedaron en el sector –transporte, instalaciones de beneficiado, financiamiento e información de mercados- y en su mayoría deben aún vender su café sin procesar –a un precio menor- a cualquier intermediario que cuente con vehículo y pague con dinero en efectivo.

Pero, también se ha observado que algunos han logrado construir pujantes organizaciones de base que pueden negociar en colectivo precios más altos, desarrollar nuevos mercados y exportar directamente su cosecha.

El ciclo de crisis iniciado en 1989 empujó a los pequeños productores a buscar alternativas y a abrirse a la creación de cooperativas campesinas independientes, muchas de las cuales se han consolidado con los años habiéndose echado auestas la titánica tarea de procesar y comercializar su café en colectivo. Sus esfuerzos logran que se le pague al productor hasta un 20 por ciento por arriba del precio de mercado.

Estas organizaciones han logrado insertarse de manera fuerte en los mercados solidarios y de comercio justo, estableciendo vínculos directos entre los consumidores y los productores. Han aumentado la calidad de su café y penetrado los mercados de cafés especiales y gourmet. México está a la vanguardia en la

producción de café orgánico, ya que estas organizaciones independientes son pioneras de dicha producción en el país y continúan la conversión de su cultivo a orgánico, ahorrando el dinero que invertían en insumos químicos y haciéndose acreedores a los sobrepagos pagados por este tipo de café. A corto y largo plazo disminuirán los daños ambientales ocasionados hasta ahora.

De esta forma, el presente trabajo presenta una estructura de cuatro capítulos donde el primero busca dar un breve panorama histórico del café en México, así como su transformación en los beneficios, su clasificación y calidad, sobre todo en las variedades cultivadas en México. El capítulo dos, dará es un acercamiento al área de estudio, el municipio de Coatepec, con datos generales de su población y economía para dar un panorama de estos elementos en la región y así pasar al tercer capítulo centrado básicamente en la descripción y análisis de la crisis de café en México y en la región como consecuencia del abandono del estado en la políticas de asistencia y producción del grano a raíz de la desaparición del Instituto Mexicano de Café (INMECAFE)

El trabajo termina enfatizando en el capítulo cuatro, el papel integral que juega el café en la vida rural y en el desarrollo de algunas de las regiones más pobres de México. Pese a que la actual crisis internacional amenaza la producción de café en el país, el sector tiene una fuerte base social y agrícola, fundamentada en los pequeños productores que puede permitirle viabilidad. Los logros dependerán en buena medida del papel que juegue la comunidad internacional en el ajuste de las inequidades del mercado global y en el apoyo a los esfuerzos de estos pequeños productores por conseguir un producto de calidad en condiciones de vida y trabajo dignas.

No es solamente en este trabajo dar un recuento de agravios. El café en México constituye uno de las mejores maneras de promover un desarrollo rural sustentable desde el punto de vista social, económico y ambiental. Al combinar el cultivo del café con la producción de autoconsumo y con la protección de las áreas de biodiversidad, las organizaciones campesinas marcan un camino hacia una

producción cafetalera sustentable social y ambientalmente. Su experiencia ofrece elementos que pueden modificar el modelo global, basados en relaciones de comercio equitativo, y en la conservación de la diversidad biológica y cultural.

En lugar de criticar el café debido a las vicisitudes por las que atraviesa el sector, se reivindica el papel del cultivo de café en la región y esta reivindicación es vista como una alternativa que ofrece un abanico amplio de ventajas en las que si no son las “ventajas comparativas” bajo las reglas desiguales de la globalización, sí se muestran como ventajas en cuanto a su capacidad de ofrecer una opción de vida digna en el medio rural, conservando ecosistemas, fortaleciendo la raquítica economía campesina y promoviendo la diversidad cultural. De esta forma se propone que el café pueda ser un eje de desarrollo rural en las áreas más pobres y marginales de nuestro país.

Este trabajo muestra los enormes obstáculos para que el cultivo de café se convierta en una opción viable para todos los y las campesinas que se dedican a ello. A la vez, revela una riqueza potencial que va más allá de la que se mide en divisas externas y empleos generados. En México, el café contribuye al desarrollo humano de manera oculta, fomentando procesos no siempre reconocidos como parte del proceso productivo: la captura de carbono atmosférico, la protección de cuencas hidrográficas, el desarrollo comunitario, la organización democrática, la reconstitución de los pueblos indígenas, los cambios en las relaciones de género.

En este esfuerzo por entender la crisis cafetalera y buscar soluciones, se han unido tanto organizaciones civiles de productores y consumidores, como organizaciones no-gubernamentales y de desarrollo. No es por nada que el café se ha vuelto el símbolo de las injusticias que genera el libre comercio y el foco de nuevos esfuerzos para construir el comercio justo. Las campañas lanzadas recientemente para combatir la crisis en el sector de café se juntan a campañas, movilizaciones y proyectos de largo aliento que desde hace más de una década han

ido desarrollando las organizaciones de cafetaleros y de ciudadanos, y que han logrado enlazar fuerzas entre los países consumidores y productores de café.

OBJETIVOS:

General:

- Analizar las diferentes y diversas causas y manifestaciones de las crisis que en la actualidad enfrenta el sector cafetalero mexicano, tanto a nivel nacional como local en Coatepec, Veracruz.

Particulares:

- Analizar la situación actual de crisis de los precios del café en el mercado internacional y su repercusión en la producción y comercialización del café en Coatepec, Veracruz.
- Conocer y analizar los diferentes factores que han intervenido y desencadenado la crisis por la que atraviesan los cafeticultores del Municipio de Coatepec Veracruz para cosechar, beneficiar, procesar y comercializar su café y ante esta situación de crisis para los cafeticultores, conocer cuales han sido los efectos y las consecuencias que se han producido.
- Señalar las propuestas que han tenido que idear por parte de las organizaciones de pequeños productores, para enfrentar la situación de crisis en el sector cafetalero.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN:

- ¿Por qué una actividad agrícola, como en este caso la cafeticultura, tan dependiente de la "buena voluntad" de circunstancias externas, sobrevive?; el clima, la economía, las políticas externas e internas, etc., resultan ser factores que "fragilizan" o limitan las condiciones de producción y por ende de comercialización. Y si a pesar de todo lo anteriormente descrito el café permanece, ¿cuáles son los factores que posibilitan esta permanencia?.
- ¿Cuáles son las causas que generan que los precios del café en el mercado internacional sean bajos?.
- ¿Por qué el café es un producto cultivado para el comercio exterior, ya que los principales países productores no son los principales consumidores?
- ¿Por qué estos precios del café en el mercado mundial repercuten en los precios de comercialización del café a nivel nacional ?.
- ¿Cuáles son las causas estructurales que han determinado la situación actual de la producción y comercialización del café en México?.
- De mantenerse la situación actual ¿Cuáles son los efectos en el corto plazo en la economía de los distintos sectores de productores?.

HIPÓTESIS:

El cambio en la orientación de las políticas gubernamentales bajo el denominado retiro del estado cuyo efecto inmediato fue el retiro del INMECAFE originó el abandono de los productores tanto en cuanto a asesoría técnica como a apoyos para la producción y comercialización del café.

tratar de interpretarla fue aprendida durante los entrenamientos de campo, y puesta en práctica durante todo el tiempo que duró la investigación.

Lo primero fue seleccionar a la comunidad social de estudio: los cafeticultores de Coatepec, y enseguida identificar a los informantes que lograrían definir quiénes representarían a los “estudios de caso”: productores de café, donde se interrelacionaría las unidades de análisis de naturaleza macro con las unidades sociales de análisis de naturaleza micro: la región, el municipio, la localidad y las familias productoras, partiendo de un problema definido durante los primeros contactos con la población local: cómo y por qué sobreviven los cafeticultores a una crisis.

El conocimiento del ambiente y las características del cultivo interactuaban no sólo para la determinación de un sistema agrícola propio del cultivo, o los requerimientos de la planta; más bien se observaba el esfuerzo humano para posibilitar el establecimiento de los cafetos, la organización socio-familiar y las tecnologías aplicadas y generadas a partir de esta actividad.

El método etnográfico señala que la observación es elemental para el trabajo de campo, y la observación participante fue la más recurrida; se tuvo contacto durante septiembre y diciembre de 2002 (tres semanas y 15 días respectivamente). Siendo necesario regresar a la zona de estudio a partir de esta fecha; se realizaron tres prácticas de campo (la primera los días 21, 22 y 23 de febrero, la segunda los días 14, 15 y 16 de Noviembre del 2003 y la tercera los días 12, 13 y 14 de marzo del 2004), aunque durante todo este tiempo se establecieran otras muchas visitas constantes y prolongadas en Coatepec y Xalapa, para estar más cerca del objeto de estudio, mientras se compartía trabajo profesional, vida familiar e investigación sociológica, para poder continuar así con el trabajo iniciado.

Además de las temporadas de campo arriba mencionadas, existía una comunicación constante con la zona, es decir, se llegó a asistir a ciertos eventos

relacionados con la actividad cafetalera, como el encuentro Cafetalero en la Universidad Nacional Autónoma de México, El Congreso de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales (AMER) en Morelia Michoacán y El Congreso de Migración en la Ciudad de Zacatecas.

Cabe mencionar que sin las estancias temporales a la zona, que involucró la necesidad de participar en actividades sociales, no hubiera sido posible aclarar situaciones elementales de la vida cotidiana, o conocer personajes que proporcionaron una valiosa información; muchos de éstos: profesionistas, académicos o técnicos se entablaron acaloradas discusiones teórico-prácticas que lograron ventilar y enriquecer ciertas ideas.

El principal instrumento para obtener información fue la entrevista abierta, planeada y registrada en cuadernos de notas, éstos se diferenciaban por el objetivo de las actividades programadas: recorridos, consulta bibliográfica y entrevistas; posteriormente y de manera ordenada, se transcribían en el Diario de Campo; usando esta técnica de campo se procuraba establecer la diferencia entre lo que se ve y escucha, lo que se piensa y lo que se siente, además lo que hace realmente la gente.

En la metodología también se llegó a incluir la depuración de información; siempre se procuró que fuera la más significativa, completa y/o actualizada, y si bien de todo lo que se tomó nota o consultó sólo aparece una mínima parte, es necesario considerar aquellos elementos que se mantienen presentes a cada momento, para lograr la atención en lo "indispensable". Suele suceder y este estudio no fue la excepción, que muchos de los nombres, referencias y datos registrados en un primer momento, y que parecía que no tenían ninguna conexión con la actividad cafetalera, sirvieron posteriormente para completar, confirmar, negar y/o aclarar; esto quiere decir que todo debe y puede ser sujeto de observación, reflexión y anotación.

En cuanto a la investigación documental, fue necesario recurrir a todo tipo de material que sirvieran para enriquecer la información en torno al tema de estudio: está orientaría a cada momento la estructura de las preguntas de las entrevistas. Las referencias documentales se obtuvieron en diversas bibliotecas: Culturas Populares de Xalapa, Casa de la Cultura de Coatepec, Editora del Estado de Veracruz en Xalapa; Instituto de Ecología de Xalapa (además de la hemeroteca, y área de consulta de publicaciones), Ciesas-Golfo en Xalapa (donde se consultó además la hemeroteca y videoteca); las áreas de consulta del INEGI en Coatepec y Xalapa y México D.F. Además de la cartografía y mapoteca. El área de publicaciones del INIFAP en Xalapa; archivos de la Cd. De Veracruz, de la Cd. De Xalapa, el Parroquial de Coatepec, el Mpio. De Coatepec, la biblioteca de la Universidad Veracruzana Campus Xalapa, el Registro Agrario Nacional de Xalapa, y el Archivo General de la Nación en el D.F.; la biblioteca y el área de consulta de publicaciones del Consejo Mexicano Del Café, así como algunos datos y cifras proporcionados en el Consejo Veracruzano del Café, ubicado en Xalapa. Además de todo el material e información proporcionada por parte de los dirigentes del Consejo Regional del Café de Coatepec (CORECAFECO). Del Internet, se obtuvieron referencias generales acerca del tema en cuestión, de programas, registros y estadísticas de la SAGARPA, del Consejo Mexicano del Café, además de la transcripciones de las Asambleas Legislativas del H: Congreso de la Unión; así como de materiales bibliográficos y biográficos proporcionados por el Sr. Fernando Celis, dirigente de La Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), del Sr. Melvin dirigente de La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI); así como de pláticas y cursos de catación proporcionados por Don Vicente personaje de la región.

Para ambos casos: La investigación documental y de campo, se procuró tener información de primera mano; donde no era posible, se investigaban datos con varios informantes claves.

Haciendo un balance general de las fuentes consultadas, los estudios de café se particularizan destacándose por:

Disciplinas: Historia, Sociología, Economía, Biología, Agronomía, Política, Antropología, etc.

Temas de interés específico: economía, cultura, ambiente, organización religiosa, organización social.

Problemática: pobreza, crisis, globalización, tratados internacionales, migración, movimientos y organizaciones políticas.

CAPITULO I. La cafeticultura mexicana.

1.1 EL café en México: panorama histórico-social.

El café es un producto originario de Abisinia de la región llamada Kaffa, actualmente Etiopía en África Oriental.

Una leyenda del año 850 A.N.E. señala que un pastor etiope llamado Kaldi, observó una excitación extraña en un rebaño de cabras que comían los frutos y hojas de ciertos arbustos, y movido por la curiosidad, probó los frutos y sintió tal estímulo, que brincó y bailó con sus animales. Un monje de un monasterio cercano lo observó, y Kaldi le reveló su secreto; el monje comió los frutos experimentando un nuevo vigor y pudo permanecer mayor tiempo en oración sin sentir sueño.

En 1763, el religioso Limens, indicó que en las escrituras árabes del año 900 A.N.E., ya se hablaba del café. A finales del siglo XVI el café se bebía en Turquía, Arabia y Egipto, y es hasta el siglo XVII cuando tiene presencia en Europa.

La introducción del café en América dependió de los países colonizadores, cuando fomentaron en sus colonias no sólo la costumbre de beberlo, sino también de cultivarlo; como ejemplo se puede señalar a Francia a principios del siglo XVIII enviando semillas de esta planta, a la Guayana Francesa, Martinica y Haití.

Sobre el origen del café a nuestro país se ha generado literatura diversa. Cabe señalar que sólo algunas versiones coinciden y muchas otras se contradicen. La mayoría de los datos indican 1795 como el año de la llegada de plantas de café a la región de Córdoba, Veracruz, lo mismo que las primeras exportaciones de éste a partir de 1802:

"El café fue introducido a México en 1795, por el español Don Juan Antonio Gómez de Guevara, a través de semillas obtenidas en La Habana, Cuba, que posteriormente fueron propagadas y plantadas en "La Hacienda de Guadalupe", 10 km al suroeste de Córdoba, Veracruz. Las primeras exportaciones de café salieron por el puerto de Veracruz, con los volúmenes siguientes: 272 Qq en 1802, 493Qq en 1803 y 336 Qq en 1805" (Escamilla,1993:15)

A continuación se exponen algunos datos que contradicen la información anterior:

En el libro Historias del Café, (Ramírez (comp.),1998), donde se encuentran varias versiones sobre la llegada de l café a nuestro país, se señala que Dn. Antonio Gómez de Guevara introduce el cultivo en Veracruz en 1812 (pás.14) y en 1817 (pág. 17) otros señalan que más tarde (pág.20). Igualmente se asegura que el iniciador fue Jaime Salvet en Morelos, donde ya presenta una cosecha de café en 1809 (pags. 14,15 y 16). Para el año de 1828 el general Michelena lo introduce en Michoacán (pag. 17 y 18). La exportación registrada en 1803 fue de 483 quintales (pág. 17)... Y así se encuentran cada vez más datos que en lugar de precisar la información, la hacen cada vez más confusa.

Como conclusión de las diversas pesquisas y sin el afán de desmentir alguna fuente (objetivo que no persigue este trabajo), se concluye que: el café se introduce en México vía Cuba en las postrimerías del siglo XVIII, y no es hasta iniciado el XIX, cuando se tienen noticias de su cultivo en los estados de Veracruz, Oaxaca y Morelos. A mediados del XIX, la presencia del café se observa en otras entidades, como San Luis Potosí, Michoacán, Colima y Chiapas; para estas fechas, semillas y plántulas también son traídas directamente de Europa y/o de otros países.

La información obtenida para documentar la primera mitad del siglo XIX con respecto a las noticias del café en el estado de Veracruz, se recopiló de memorias y textos elaborados por el barón Alejandro de Humboldt, Carl Chistian Sartorius y del volumen III de Cien Viajeros en Veracruz, donde Bullock, Ward. Thornton Tayloe y Koppe mencionan al cultivo del café como parte de la producción agrícola de la región, "En el terreno inclinado que va desde el pie del Pico de Orizaba hasta el mar

están situados los poblados de Córdoba y Orizaba, famosos por el tabaco y el café que se cultiva en sus alrededores” Henry George Ward, 1823 (Poblett comp., 1992 Tomo III:98)

Por su parte Mentz (1982) contribuye con información generada a partir de una serie de cartas escritas por personajes de nacionalidad alemana, donde mencionan a México y sus posibilidades de inversión en el terreno agrícola; en el ámbito del café sobresale la relación que existe entre Kruse y Grube, este último, el profesor Friedrich Wilhelm Grube, quien intenta durante dos años establecerse en México, comenta en una misiva dirigida a su amigo Kruse en 1826:

“como el café crece en toda la región que sea “tierra caliente”, siendo sumamente fácil su cultivo sin necesitarse conocimientos especiales. Ya en el tercer año la planta produce frutos y en el cuarto año cada árbol da dos libras, es decir, toda una plantación produce más o menos cuarenta mil libras de café” (Mentz, 1982:98-99)

A mediados del siglo XIX en el estado de Veracruz y bajo el gobierno de Miguel Palacio, se promulgó el decreto número 170, de la fecha 16 de abril de 1852, en el que se concede “exención de todo derecho al café que se cosecha en el Estado, por término de 2 años” (INMECAFÉ, 1976). La anterior ley proteccionista en la entidad, brindó un apoyo adicional a la promoción y estímulo de la siembra de cafetos, lo cual logró a la larga una mayor difusión del cultivo.

La obra de Sartorius editada en 1858, traducida al castellano como “México hacia 1850” describe la situación cafetalera por propia experiencia, ya que él y su hijo Florentino se dedicaron a tan singular cultivo. A continuación transcribiré unos párrafos para ilustrar esta peculiar visión:

“El cultivo del café es nuevo en el país; por ahora es muy reducido y no se exporta. Al pie de la cordillera, entre los 2,000 y 3,000 pies sobre el nivel del mar, la planta del café prospera bastante bien; produce un pequeño grano duro que una vez tostado es muy aromático. Esto es lo que más complace al cafecultor. Inclusive llega a sembrar algunos cientos de cafetos en torno a su vivienda, y ésta pareciera estar rodeada de un amable jardín. De la recolección, limpia y secado del grano se encargan las mujeres y los niños; se trata de tareas muy sencillas. La planta continúa en producción desde noviembre hasta marzo y así la cosecha no exige

gran esfuerzo. Sin embargo, son pocas las viviendas de los aborígenes que tienen a su lado un cafeto (...) Sólo en las inmediaciones de Córdoba muchas de las cabañas de los nativos se encuentran en medio de cafetos y además están abarrotadas de naranjos, bananos y mangos. Cuando están en plena floración, entre febrero y abril, las ramas cubiertas de albeante fragancia presentan un aspecto encantador. Los árboles, que son cuidadosamente atendidos, producen cada año libra o libra y media de café seco, cuyo precio en tiempo de cosecha es de seis pesos por quintal (100 libras). En un acre americano (4,047 metros cuadrados) pueden ser plantados 1,000 cafetos; un solo hombre puede encargarse del cuidado de 5,000 árboles (sin participar en la cosecha); por lo tanto, el café representa una inversión redituable para el pequeño cafetalero. (Sartorius, 1990: 290-291)

Independientemente del tan polémico origen del café, éste llegó para quedarse; aunque ha atravesado por momentos grandiosos y crisis desoladoras. Los datos más confiables sobre el desarrollo de esta actividad se encuentran entonces en el último cuarto del siglo XIX, donde se puede hablar de una verdadera producción y exportación del producto, de la activación económica del país gracias a este cultivo, y de las iniciativas gubernamentales para apoyarlo. A principios del siglo pasado, el nombre de México figuraba internacionalmente hasta por la calidad de sus cultivos.

"Todas las geografías repetían que México gozaba de magnífico clima y hermoso cielo, y disponía de oro, plata, cobre, café, cacao, azúcar, vainilla, algodón, "quién sabe cuántas cosas más... carácter suave, dulce, hospitalario, bondadoso" (González, 1994: Vol. II: 14)

Cosío (1974) y González (1994) hace una significativa aportación para los estudiosos de la historia, al dar una amplia referencia del papel económico del café en nuestro país durante la época porfiriana, hasta después de la segunda mitad del siglo XIX; los datos que ofrecen indican la importancia del cultivo, las altas y bajas de los precios, los errores y aciertos técnicos y comerciales de una actividad que aún en nuestros días, se le continúa estudiando para su mejoramiento:

El Estado de Veracruz estaba considerado en 1880 como el más avanzado en el cultivo del café, como que producía las dos terceras partes de toda la cosecha; lo seguía Colima, con un sexto, y el resto provenía de Chiapas, Guerrero, Michoacán, Morelos, Oaxaca y Tabasco (...) El cultivo del café pasaba entonces por una etapa, no ya sólo de experimentación, sino verdaderamente especulativa; con excepción del cantón de Córdoba y del Estado de Colima, no se habían definido aún cuáles

eran las mejores regiones. El tiempo no solamente impuso las grandes zonas, sino que dentro de éstas destacaron algunas más limitadas como las mejores. Tal fue el caso e la región de Jalapa y, más limitadamente, la de Coatepec(...)" (Cosío, 1974: 98-99)

Mas adelante da otras características del papel económico y de las dificultades de las condiciones climatológicas.

"Por otra parte, la diversificación de las exportaciones mexicanas ha contribuido a defender la balanza comercial mexicana. En efecto, en 1938, plomo, cobre, zinc y café representaban 51.4% del total de las exportaciones, en 1945 esos cuatro productos más telas de algodón, pescados y mariscos frescos y henequén 50.8% de las exportaciones".

"La irregularidad de las condiciones climáticas hace que de un año a otro cambie la producción agrícola; en 1960 disminuyó la de maíz y aumentó la de exportación. Debido a la crisis cubana, México pudo exportar una cuota extraordinaria de azúcar a Estados Unidos, por Valor de 52.9 millones de dólares, o sea 38.1 millones más que en 1959; de este modo el azúcar se situó en el tercer lugar en las exportaciones, precedido por el algodón y el café". (González, 1994; Vol. III: 231, 236 y 237)

1.2 El cultivo de café: características y elementos socioeconómicos.

1.2.1 Descripción Botánica.

El cafeto pertenece a la familia de las Rubiáceas, al género *Coffea*, que comprende alrededor de 60 especies, de las cuales la más cultivada (90%) y apreciada es la *Coffea arábica*.

Mide entre 3 y 5 m. de altura, aunque en estado silvestre puede alcanzar los 10 m. El tronco tiene de 8 a 10 cm. de diámetro, según la variedad. Es vertical y presenta ramas opuestas, ordenadas por pares consecutivos; son flexibles y están ligeramente inclinadas hacia su parte inferior. Las raíces alcanzan 1.50 m. de longitud.

Las hojas son de color verde-oscuro cuando se desarrollan plenamente; las jóvenes son verde-claro y las recién brotadas amarillo-bronce, lo cual le imprime tres tonalidades distintas al follaje.

De las axilas de las hojas brotan de 8 a 15 glomérulos de flores blancas con cinco pétalos, que están sostenidas por cortos pedunculillos. Exhalan una suave fragancia que recuerda al jazmín de España. La flor es efímera y, al desaparecer, deja una baya de un rojo más o menos intenso, de acuerdo a la variedad.

1.2.2 El fruto

El fruto se asemeja a una cereza, tanto por su forma y grosor, como por su color. Está cubierta por una película externa llamada epicarpio, que envuelve una pulpa azucarada de textura gelatinosa, o mesocarpio. En su interior están alojadas las semillas: dos granos que presentan una faz convexa y otra plana. Se encuentran frente a frente por su faz aplanada; en el centro de ésta aparece un profundo surco longitudinal.

Generalmente los granos son uniformes, sin embargo, a veces la drupa de ciertos frutos no contiene sino un solo grano más pequeño, ovoide y enrollado, que recibe el nombre de caracol.

1.2.3 Otras especies:

Otras especies, no tan importantes ni difundidas, son: *Coffea Canephora*, *Coffea liberica*, *Coffea Dewevrei*, *Coffea Stenophylla*, *Coffea Congensis*, *Coffea Abeokutae*, *Coffea Klainii*, *Coffea Zanguebariae* y *Coffea Racemosa*.

En México se cultivan dos especies de planta de café: *Coffea arabica* L. Y *Coffea canephora*, la primera es la de mayor difusión y comercialización, según Chevalier (INIFAP, 1997:2), la posición taxonómica de ambas es:

Reino	Vegetal
División	Antofita
Subreino	Angiosperma
Clase:	Dicotiledóneas
Subclase:	Simpétala
Orden	Rubiales
Familia	Rebiaceae
Tribu:	Cofeales
Género	Coffea
Sección	Eucoffea
Subsección	Erythocoffea
Especies	C. Arabica y C. Canephora

Fuente: INIFAP, 1992.

Las variedades de la C. Arabica se distinguen por porte alto y bajo, las reconocidas por su uso comercial son: Typica o Nacional, Bourbón, Caturra. Mundo Novo, Catuai, Timor, Catimor, Garnica, Pluma Hidalgo (que es una selección de la primera), Maragogipe, Pacamara, Pacas, Colombia, San Bernardo, Costa Rica 95, Oro Azteca, por mencionar algunas. Muchas de estas variedades tienen sus orígenes en Brasil, México, Salvador, Jamaica, Costa Rica y Colombia.

El café es un arbusto, su fruto en plena maduración es de color rojo (por eso el denominativo de "cereza"), aunque en algunas variedades aparecen frutos maduros de color amarillo. El cafeto es un cultivo perenne, fundamentalmente de temporal, aunque en el Distrito de Coatepec se cuenta con registros de café de riego; en nuestro país se obtienen por lo regular de una a dos cosechas al año.

Las plantaciones de café pueden encontrarse como monocultivos o en sistemas de policultivos (maíz, frijol, chile, tomate, jitomate y yuca); algunas sombras

como los cítricos, las macadamia (*Macadamia integrifolia*) y los plátanos, son considerados como asociados o intercalados.

1.3 El proceso de la tierra a la taza.

La producción de café exige mucho trabajo, cuidados y tiempo, particularmente a los productores que no utilizan ni abonos, ni plaguicidas químicos. Utilizan estacas para plantar, machetes para desyerbar y picos y palas para arar, pero el principal instrumento de trabajo siguen siendo las manos de los agricultores.

El proceso de producción del café que se expondrá a continuación en forma sintetizada, requiere como en el caso de otros productos agrícolas, de mano de obra capacitada (que realice transferencia de tecnologías como resultado de investigaciones en laboratorio y campo) además del trabajo manual que cuenta con la sabiduría adquirida de generación en generación y/o lo aprendido en la práctica cotidiana.

Para que un cafeto de frutos, este debe ser de granos seleccionados y cultivados en vivero; después se trasplanta a la parcela donde crecerá durante cerca de cuatro años. En general, se permite a la planta crecer libremente y, una vez que ha producido por varios años, se poda completamente para que retoñe y siga produciendo. En el huerto debe ser desyerbado con frecuencia a fin de evitar el crecimiento de otras especies vegetales que compiten por los nutrientes de la tierra e impiden el desarrollo normal del cafeto.

La cosecha es un periodo de intensa actividad durante el cual se moviliza a toda la comunidad, incluyendo mujeres y niños. En las grandes plantaciones trabaja gente proveniente de todo el país e inclusive de Guatemala. Es indispensable recolectar los frutos de cafeto en el momento preciso. Si se recogen muy temprano o se dejan madurar demasiado, su calidad será inferior; la cosecha también podría perderse si cae una fuerte lluvia.

Algunos autores dividen en tres fases cinco momentos del proceso: fase de cultivo, fase de industrialización y fase de comercialización; la primera comprende siembra y cosecha, que incluye los cuidados de crecimiento y producción que están íntimamente relacionados con la especie; la segunda el beneficio y la torrefacción; y la tercera, la comercialización, siendo el quinto momento que se tratará más adelante en otro apartado.

Fase de cultivo: las plantas de café pueden propagarse de forma sexual (por medio de semillas), y asexual (vía estacas, injertos o cultivo de tejidos). El manejo del cultivo inicia con la preparación del semillero, continúa con el establecimiento de plántulas en viveros y el trasplante definitivo en la finca. El cuidado de la planta joven o madura, enfrenta problemas durante su desarrollo, como la exposición a plagas y enfermedades que deben reconocerse y controlarse. A continuación se enuncian algunas de las que se presentan en los cafetales mexicanos

PLAGAS	ENFERMEDADES
Broca del grano (<i>Hypothenemus hampei</i> , Ferr.)	Roya anaranjada (<i>Hemileia vastatrix</i> , Berk. y Br.)
Minador de la hoja (<i>Leucoptera coffella</i>)	Ojo de gallo (<i>Mycena citricolor</i> Berk y Cut.)
Barrenador del tallo y ramas (<i>Plagiohammus maculosus</i>)	Mal de hilachas (<i>Corticium koleroga</i>)
Escamas (<i>Saissetia</i> spp, <i>Coccus</i> spp)	Requemo o derrite (<i>Phoma costaricensis</i> , Ech.)
Piojo harinoso de la raíz y del follaje (<i>Planococcus citri</i> <i>Planococcus cryptus</i>)	Mancha de hierro (<i>Cercospora coffeicola</i> , Berk. Y Cooke)
Hormigas (<i>Atta fervens</i> , <i>Atta mexicana</i> ...)	Antracnosis (<i>Colletotrichum coffeanum</i> , Noak)
Gallina ciega (<i>Phyllophaga</i> spp)	Corchosis de raíz (<i>Meloidogyne incognita</i> , Kofoed y White)
Araña roja (<i>Oligonychus coffeae</i>)	Constricción vascular (Agente causal desconocido)
Chacuatete (<i>Idiarthron subquadratum</i> s. Y p.)	Pudrición radicular (<i>Rosellinia</i> sp)
Pulgon (<i>Toxoptera aurantii</i> , B de F)	Mal rosado (<i>Corticium salmonicolor</i> Berk y Br.)

Las plagas y enfermedades pueden evitarse o contenerse por medio de manejos específicos o integrados, considerando el control legal (por establecimiento

de cuarentenas), control cultural (por prácticas agrícolas básicas), control químico (productos elaborados), control genético (generación de especies resistentes), y control biológico (con agricultura orgánica, utilización de hongos e insectos benéficos naturales).

Para ilustrar cómo se lleva a cabo el control biológico de la broca del café se da la referencia de tres tecnologías: la aplicación de un hongo (*Beauveria bassiana*), el uso de una avispa *Cephalonomia stephanoderis* que parasita los huevecillos de broca, y el uso de extractos de cereza como atrayentes de la broca, por medio de una trampa denominada "ecobroca" que captura durante la intercosecha a las hembras de la broca, evitando así la proliferación de dicha plaga.

La broca del fruto del café, es originaria del África Ecuatorial y hace su aparición en el estado de Veracruz en 1991. En los últimos años esta plaga constituye el principal problema entomológico en todas las regiones del mundo, ocasionando pérdidas que van de un 10 a un 80% de la producción. En la entidad se ha propagado en más de 21 mil hectáreas de 56 municipios, abarcando la parte central del estado, que es donde se cultiva más del 60% del café veracruzano.

Los daños directos de esta plaga se manifiestan en la calidad y la destrucción de los frutos, siendo más afectados los de la primera floración ya que las perforaciones favorecen la entrada de patógenos. Es importante señalar que también el café pergamino y oro pueden ser atacados, si la humedad del grano almacenado es superior al 14%. (SIGOLFO, 2000: 8-10)

El Instituto de Ecología, el INIFAP, el Centro Regional Universitario Oriente, y la Universidad Autónoma de Chapingo, entre otros, han generado éstas y otras tecnologías preocupados por la problemática anterior, buscando alternativas que ayuden a implementar un mejor esquema de manejo integrado.

Como parte de los cuidados cotidianos y específicos del cafeto, se encuentra el control de maleza, la poda, la fertilización y la sombra (temporal y permanente). Éstos también son controles culturales que deben realizarse como medidas preventivas de enfermedades y plagas que pueden limitar la producción tal y como menciona Escamilla:

“El café es una planta que en su estado silvestre se encontró vegetando en la penumbra, formando parte del estrato medio arbustivo de la vegetación natural de Etiopía (selva intertropical) y por esta razón se consideró que el cultivo artificial debería imitar esta orientación de la naturaleza, e inclusive se llegó a catalogar como una especie umbrófila.

Las plantaciones de café con sombra, son ecosistemas cerrados que imitan la estructura de un bosque natural, principalmente en lo que se refiere a los ciclos de nutrimentos como son: aporte de materia orgánica, fijación de nitrógeno, etc.
“(Escamilla, 1993: 38)

Las especies que han servido como sombra, son de suma importancia para el establecimiento del ecosistema cafetalero, las más usadas son especies forestales del género *Inga* (*Inga xalapensis* Beth, *Inga spuria* Willd, *Inga punctata* Willd), *Inga leptoloba* Schlecht, *Inga Micheliana*, *Inga spp.*), que según la región en que se observen, reciben distintos nombres comunes, en el centro de Veracruz se les conoce como Chalahuite o Vainillo, Cuajinicuil y Jinicuil; una Protaceae de nombre común Gravilea (*Gravillea robusta* Cunn.) y la actual Bracatinga (*Mimosa scabrella*). Las sombras también se ven afectadas por las plagas como es el caso de los defoliadores de los Ingas (*Nodontidae*, *Hesperidae*, *Saturnidae*, *Arctilidae*).

Ha sido muy discutido el hecho de las ventajas y desventajas de la sombra; Escamilla (1993) hace una interesante reflexión de los argumentos de los estudiosos del tema; para este apartado sólo se menciona de manera general que la sombra es favorable para la sostenibilidad del ambiente; sin sombra hay una mayor productividad, pero a costa de esté, además de que el uso de sombra incide considerablemente en la calidad del grano, por el efecto termorregulador en la fotosíntesis; ya que un ambiente fresco, provoca una maduración más lenta.

La temporada de corte de cereza está íntimamente relacionada con la altura de la zona cultivada (en zonas altas la maduración de la cereza es más prolongada), y es importante observar el desarrollo y maduración de la planta; buscando la calidad se debe evitar frutos vanos (dañados o deformes), no maduros o capulines (pasados de tiempo). Para lograr un corte uniformemente maduro es necesario hacer varias recolecciones, en la región de Coatepec se empieza con lo denominado “pepenas” alrededor del mes de agosto y septiembre, terminándose el corte a finales de febrero.

La recolección y selección del fruto maduro que se hace manualmente, es un momento más donde la calidad del grano está en juego. Cuando se corta el café, el que realiza la labor incluye una tarea per se de clasificación; la cereza madura y sana es de primera y los frutos secos o verdes son de segunda. Difícilmente cuando se acopia el producto se tiene tiempo de separar el bueno del malo, por eso al cortador se le trata de concientizar de la importancia de salvaguardar la calidad del café desde el momento en que se decide qué grano cortar, además de evitar lastimar a la planta cuando obtiene el fruto, pues repercutiría en la siguiente cosecha.

En este largo proceso de la tierra a la taza y antes de pasar a la fase de industrialización, es importante considerar la forma de producción donde nace el café, que le confiere un medio ambiente natural y un medio cultural particular, con respecto al panorama geográfico y social donde se desarrolla.

1.4 Transformación primaria del café.

El proceso del cultivo del café termina con la recolección de la cosecha. La cosecha se realiza en 3 ó 4 recolecciones, en las cuales únicamente se cortan cerezas maduras, ya que esto mejora los rendimientos y la calidad de la bebida. Las épocas de cosecha dependen del clima de la región, la variedad de los cafetos y la tecnología empleada, en México hay dos temporadas de cosecha: la temprana y la tardía.

La temprana se realiza de septiembre a diciembre, en los Estados de Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Puebla, Nayarit y Guerrero.

La cosecha tardía se hace de noviembre a marzo, en los estados de Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Puebla, Nayarit, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, San Luis Potosí y Tabasco.

1.4.1 Recomendaciones para la recolección.

La recolección debe hacerse a mano, tomando una a una las cerezas maduras y desprendiéndolas con cuidado.

Hay que evitar el corte de frutos tiernos, secos o dañados y procurar no arrastrar hojas y palos.

La cereza debe envasarse en costalera de yute, con tejido abierto que permita la ventilación, para evitar que el mucilago se descomponga antes del despulpe, pues el grano es muy sensible a sustancias y olores ajenos.

Es muy importante entregar el producto al beneficio el mismo día de la recolección, para preservar su calidad.

Para obtener mejores resultados, conviene capacitar a las personas que realizan la recolección.

1.4.2 El Beneficiado del café.

El beneficiado tiene como fin convertir la cereza en café oro o verde. Consiste en una serie de operaciones para quitar las diferentes cubiertas que envuelven la semilla mediante un proceso de fermentación y lavado para dejarla lista para ser tostada. En

este proceso, es importante cuidar la calidad del grano y obtener la mayor cantidad posible de café comercializable.

Existen dos vías para beneficiar el café: la vía seca y la vía húmeda. La vía seca consiste en secar el café cereza al sol, para obtener café capulín o bola, que luego de mortearse se conoce como café verde u oro natural.

La vía húmeda es denominada así por que su primera etapa se basa en el uso abundante de agua, aunque en los últimos años se están introduciendo métodos que ahorran este líquido. Es un procedimiento para la obtención de café "lavado o suave", con el cual, México, Colombia, los países de América Central y otras naciones participan en el mercado internacional. Comprende una serie de pasos para obtener café oro lavado, también conocido como suave. La vía húmeda consta de dos etapas, que son: el beneficiado húmedo, propiamente dicho, que va desde la recepción del café cereza hasta la obtención de café pergamino y; la fase conocida como beneficio seco, que se inicia con la limpieza del café pergamino y concluye con el café oro lavado, debidamente clasificado y envasado. Esta es la vía más común y de la que se obtiene café de mejor calidad.

Se estima que en México entre el 85 y 90% de la producción de café se beneficia actualmente mediante la vía húmeda. (Santoyo, 1994: 67)

Existen además beneficios que se caracterizan principalmente por su clima y el procesamiento del grano, a continuación se explican dos de los principales: húmedo y seco.

1.4.3 Beneficiado Húmedo.

Tiene como fin transformar la cereza en café pergamino con 12 por ciento de humedad. Para este tipo de beneficiado se requieren grandes cantidades de agua, situación por la cual se han buscado alternativas a este proceso, por la fuerte

contaminación que provocan las aguas residuales que van a parar a los cauces de los ríos.

A finales de 1990 la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología (SECUE) en el estado de Veracruz, y la Confederación Mexicana de Productores de Café (CONMECAFÉ), acordaron celebrar un convenio de concertación de acciones, que tenía por objeto prevenir y controlar la contaminación ambiental que generaban las actividades de los beneficios de café. Al respecto hubieron muchos compromisos pero pocas acciones, lo que provocó años después tomar medidas más estrictas en cuanto a la supervisión del cumplimiento de normas ambientales.

Para ilustrar la problemática de la contaminación provocada por los residuos de los beneficios de café, se presenta un reporte inédito de la Bióloga Ma. Del Pilar Reyes Barragán, jefa del Departamento de Prevención y Control de la Contaminación Ambiental, de la Ex Dirección General de Asuntos Ecológicos del Estado de Veracruz, quien realizó la supervisión técnica de los beneficios de la región:

De acuerdo al evento denominado "Evaluación del programa agroindustrial de Veracruz" celebrado en 1994 en la ciudad de Martínez de la Torre, existe en el territorio veracruzano un total de 818 Beneficios de Café y procesadoras, los cuales seguramente a menor o mayor grado están contribuyendo significativamente a la contaminación de los principales ríos de nuestro Estado.

Las áreas que componen a un beneficio de café húmedo son las siguientes: recepción de café y despulpe; fermentación; lavado y finalmente secado. En casi todas las operaciones de dichos beneficios húmedos se utiliza el agua. Se le consume en proporción variable según su abundancia en el sitio donde se instale. Sin embargo y según estudios realizados por expertos en la materia, se calcula que se utiliza de 1.5 a 2 metros cúbicos por quintal (46kg) de café procesado (o dicho de otra forma unos 40 litros por kilogramo de café), de la cual un 70% es para el acarreo y despulpe y el 30% para el desmucilaginado y lavado.

De lo anterior se desprende entonces, que uno de los principales desechos producidos durante la industrialización del café, son las aguas residuales o desechos líquidos, comprendiendo tanto las producidas durante el despulpe (ricas en azúcares) como aquellas generadas durante el lavado post-fermentación (ricas en pectinas y derivados), las cuales se vierten sobre los ríos y corrientes cercanas. Dicha contaminación se vuelve aún más crítica cuando los cuerpos receptores son utilizados para diferentes fines, tales como fuente de abastecimiento de poblaciones.

Los desechos sólidos son el otro tipo de residuo contaminante que genera la industria del café, comprendiendo estos la cascarilla y la pulpa. La pulpa representa un 45% del peso total del fruto de café, siendo entonces el desecho más abundante, procedente del beneficiado de dicho fruto, y el que causa por lo tanto el mayor problema, ya que es voluminoso y ocupa un lugar considerable al descomponerse, ocasiona proliferación de insectos y otros agentes biológicos perjudiciales, y lo que es aún más grave se vierte indiscriminadamente sobre los ríos y corrientes, produciendo con esto una abundante contaminación, ya que destruye la vida acuática de un buen tramo del cuerpo receptor, sin contar que con esta acción se atenta de manera peligrosa contra la salud pública, ya que dichos residuos por su composición química son excelentes medios de cultivo para las bacterias y además microorganismos que viven libremente en la naturaleza.

En la actualidad las presiones de instituciones privadas y gubernamentales que se preocupan por el cuidado del ambiente, han propuesto la generación de tecnologías que van desde un sistema de filtros, hasta la utilización de beneficios "ecológicos", que si bien no eliminan totalmente la contaminación del agua, al menos requieren menor cantidad de ésta: en el proceso del beneficiado tradicional, se ocupan un promedio de ocho litros de agua para el despulpe de un kilo de cereza; en el beneficio ecológico se ocupa tan solo un litro.

En 1996 el municipio de Coatepec contaba con tres beneficios "ecológicos" de café, la maquinaria fue traída de Colombia vía "PROMOR" (esta industria había distribuido e instalado para aquel año más de 100 despulpadoras y desmucilagiladoras en el país). Los beneficios representaban a las marcas "Café Miran", que pertenece al Dr. Gálvez, "Café Hacienda de la Montaña" y "Café OPOCH" del Sr. Ruperto OPOCH, quien adquirió de manera personal una despulpadora colombiana en Huauchinango, Puebla, al realizarse un evento relacionado con la producción cafetalera.

Pocos son los beneficiadores que cambian el sistema tradicional por el "ecológico", algunos dudan del proceso, pensando que se demerita la calidad del café al eliminar el momento de la fermentación y al utilizar menor cantidad de agua. Algunos productores apuestan la calidad de su café, a la gran cantidad de agua limpia que utilizan en todo el proceso. Lo cierto es que adquirir este tipo de

tecnología es gravoso; se requiere de una nueva inversión que no pueden permitirse muchos.

A continuación se enlistan los pasos a seguir en el beneficio húmedo.

a) Recepción: En esta fase se registran las cantidades de café que se van a beneficiar y se lleva a cabo su limpieza y primera clasificación. Para controlar las cantidades a procesar, se utilizan básculas, Estas deben verificarse periódicamente y repararse cuando sea necesario. La limpieza y clasificación puede hacerse en forma manual o mediante sifones, que son tolvas de recibo llenas de agua, donde las cerezas maduras se separan, por decantación, de las verdes, secas, vanas e impurezas, como hojas, palos, piedras, etc.

Por lo general, la entrega de la cereza al beneficio se hace en las últimas horas de la tarde; de ahí la conveniencia de contar con un lugar apropiado para recibir la cosecha diaria, de modo que se conserve sin fermentar hasta el momento de despulsarse.

b) Despulpe: Consiste en quitar al grano la cáscara y la pulpa que lo cubren, con máquinas despulpadoras. Entre la cosecha y el despulpe no deben pasar más de 12 horas, ya que se corre el riesgo de que el grano se fermente y pierda calidad. Es aconsejable verificar que la máquina esté bien calibrada y se encuentre funcionando correctamente para no dañar el grano.

c) Fermentación: En esta fase se quita el mucílago al grano, es decir, la sustancia viscosa que lo recubre y que no puede quitarse únicamente con agua.

Para quitar el mucílago pueden usarse la fermentación natural o máquinas y sustancias químicas que lo quitan rápidamente. El primer método es el más común; el segundo se usa sobre todo en los grandes beneficios. El proceso de fermentación

requiere de 24 horas, en promedio; sin embargo, varía según la zona, pues en las bajas es más rápido que en las altas.

Para preservar la calidad de los granos es necesario conocer el punto exacto de fermentación, ya que el café con olor a fermento no es comercializable.

d) Lavado: Una vez que el mucílago se ha desprendido por efecto de la fermentación, es necesario eliminarlo de la cubierta del grano. Esto se logra lavándolo. El lavado requiere de agua suficiente y limpia, para evitar que el café tome sabores extraños y desagradables. Puede hacerse en los mismos tanques de fermentación, o bien, utilizando tanques especiales de lavado, canales de correteo, bombas y zarandas lavadoras o una combinación de estos medios.

e) Secado: Consiste en eliminar la humedad del grano. El secado comprende tres pasos, que son: escurrido, oreado y secado, propiamente dicho. El escurrido, tiene como finalidad eliminar del grano el agua del lavado. Para este fin, pueden utilizarse patios asoleaderos o tolvas de escurrimiento.

El oreado tiene como objetivo eliminar parte de la humedad del grano escurrido y facilitar el secado final. Puede hacerse en patios asoleaderos, o bien, en aereadoras verticales.

El secado tiene como propósito secar el grano hasta el punto de bodega y de trilla, que es de 14 y 12 por ciento de humedad, respectivamente. Para el efecto, se utilizan varios métodos, que son:

f) Secado Natural: Se hace al sol en patio; con sombra en patio cubierto o descubierto o con secadoras del sistema thula.

g) Secado artificial: Se hace con aire caliente, en secadoras horizontales o verticales.

El método más generalizado es el de patio asoleadero, que consiste en exponer el café a los rayos directos del sol, en capas delgadas de 5 centímetros, removiéndolo periódicamente, para que los granos se sequen en forma uniforme.

Los patios deben ser completamente lisos y los rastrillos para extender el café, preferentemente de madera. Hay que evitar colocar sobre los patios materiales contaminantes, como combustibles, fertilizantes, etc.

1.4.4 Beneficio Seco.

En el beneficio seco esencialmente se libera de humedad al café pergamino para poder ser embodegado, comercializado o destinarse a su tren de morteadado (desprendimiento de cascabillo o pájilla) y pueda seguir el proceso de tostarse y molerse. En el beneficio seco se transforma el café pergamino en lo que se conoce como café verde o café oro. El secado puede hacerse de manera natural en asoleaderos o planillas (explanadas al aire libre) o con máquinas secadoras (utilizando básicamente aire caliente). Recientemente se ha implantado un sistema de secado, donde se coloca el café en una planilla con paredes y techo de plástico grueso, simulando un invernadero convencional, que aprovecha el efecto solar para un secado más uniforme y rápido. Este tipo de sistema procura un grano más limpio, y sin riesgo a humedad en caso de lluvias casuales.

Pasos del beneficio seco:

a) Maduración del café pergamino: Consiste en amontonar o almacenar el pergamino en silos o tolvas, hasta igualar la humedad entre 11 y 13 por ciento, así como el color aceituna claro.

Limpieza del pergamino: Tiene la finalidad de eliminar impurezas, como basura, piedras, hojas, ramas o trozos de metal; para esto se usan máquinas.

b) Morteoado o trillado del grano: Consiste en quitar al grano el pergamino o endocarpio. Para tal fin existen diferentes métodos y maquinaria. (Quitar el pergamino del grano por medio de máquinas de desgarramiento por fricción, anteriormente se hacía manualmente con morteros) y la clasificación del grano por su forma y tamaño (para que se embarque y para su comercialización especializada) que se hace por medio de máquinas. Hace algunas décadas esta tarea recaía en clasificadoras manuales; las mujeres tenían un papel muy importante en este proceso. En el caso de Coatepec llegaron a organizarse en un sindicato muy fuerte a nivel regional, con una significativa presencia social.

c) Clasificación del grano: Los granos se clasifican por formas y tamaños.

En el proceso de selección se observa objetivamente la diferencia entre el café de exportación y el de consumo nacional; la calidad y pureza de los granos es evidente para la primera opción, para la segunda, resulta decepcionante saber que los mexicanos continúan consumiendo lo peor de la cosecha nacional.

d) Desmanche: Esta actividad se realiza con máquinas seleccionadoras, con la finalidad de eliminar granos negros, decolorados y rotos.

e) Pesado y envasado: El café oro se pesa y envasa en sacos de 70 kilogramos, o sea, 69 kilogramos netos, equivalentes a un quintal y medio, aproximadamente, quedando listo para su traslado a los centros de consumo.

Para la exportación la clasificación y selección es muy estricta llegándose a hacer electrónicamente; el café de exportación se pesa y envasa en sacos de 70 kg (69 kg netos) que equivale a 1.5 Qq (quintales). En promedio un quintal equivale a 57.5 kg de café pergamino; a 46 kg de café oro/verde; y a 245 kg de cereza.

Del beneficio seco se obtiene también el café no lavado; se le conoce como café natural siendo un café corriente y fuerte; no pasa por el beneficiado húmedo, sino que atraviesa por un proceso de deshidratación (se deja secar en planillas de dos a tres días) para posteriormente ser morteoado y clasificado.

Para terminar la fase de industrialización está el momento de la torrefacción o el tostado del café, que corresponde al tostado del grano, éste desarrolla el sabor y el aroma del café verde u oro.

El familiar aroma del café no se produce sino hasta que los granos han sido tostados mediante un proceso de exposición a altas temperaturas, también conocido como torrefacción.

Durante el tostado los granos sufren cambios químicos; dándoles un color pardo, seminegro o negro, dependiendo de la duración del proceso, que determinará la riqueza de la infusión. Durante esta operación los granos se mantienen en constante movimiento para evitar que se quemen o tuesten de una manera desigual. Una vez que se ha logrado el tueste deseado, los granos se enfrían rápidamente. Esta etapa de transformación afecta de una manera importante la calidad del café. Por esta razón, las grandes compañías de torrefacción utilizan equipos altamente sofisticados que controlan de manera muy precisa la temperatura, el grado de humedad y el tiempo de tostado de cada grano. Una vez tostado, el café no se conserva por tanto tiempo como cuando está verde. Por esta razón y a fin de preservar su sabor, los granos no se tuestan sino sólo hasta antes de su venta.

El tostado se realiza por medio de tostadores industriales (torrefactoras) o caseros. El tostado debe ser uniforme y completo; dependiendo del gusto del consumidor y de la experiencia del tostador se pueden realizar diversos tipos, cada marca presentará opciones por lo cual será preferida. El grano puede empacarse entero o molido para ser comercializado, el grado de molido responderá a las necesidades del cliente y su particular forma de beber café; hay molinos industriales y caseros, e independientemente de la preferencia de tostado o molido, se sugiere un buen empaque (envases herméticos de hoja de lata), para que no pierda sus características y aroma.

1.5 Tipos de Café.

Los tipos de café varían de acuerdo al grado de tueste del grano y a su vez, el consumo de café en el mundo está en relación a los gustos y preferencias del mercado.

No se pueden dejar de mencionar dentro del proceso de industrialización dos tipos de presentación del café que se han vuelto populares; el primero por ser práctica su preparación, y el segundo porque ha sido recomendado alternativamente por algunos médicos: el café soluble y el café descafeinado, que serán explicados a continuación de manera muy general:

El proceso de solubilización del café sigue todos los pasos del beneficiado húmedo y seco, llegando a tostarse para continuar con un molido fracturado, no fino; a los granos molidos se les aplica agua a alta temperatura originando un licor, este se enfría y finalmente por un proceso de calentamiento y evaporación se le extrae toda el agua, quedando un polvo fino que es envasado. Es importante mencionar que se requieren tres kg de café en verde para producir un kg de soluble, y que no se usan las mejores calidades de café para elaborarlo.

El proceso de descafeinado es más complejo aún; se inicia cuando se cuenta con el café verde que se obtiene del beneficiado seco, y esencialmente consiste en extraer la cafeína del grano. Hay tres formas de descafeinar al café: 1) utilizando un solvente químico (puede ser benzol), 2) usando un solvente gaseoso (dióxido de carbono) o 3) por el proceso suizo acuoso, donde se utiliza carbón activado como removedor. Después de ser tratado de cualquiera de las tres formas mencionadas, el café sigue la vía de tostado, molido y envasado.

1.5.1 Rendimientos en beneficio.

El rendimiento en beneficio es la cantidad de café oro que se obtiene al final del proceso de beneficiado. Actualmente, en todas las regiones cafetaleras del país se

acepta que para obtener un quintal de café oro (46 kilogramos), con 10 por ciento de mancha, se requieren 245 kilogramos de café cereza.

De 245 kilogramos de café cereza se obtienen:

140 kg.	De café despulpado
120 kg.	De café escurrido
100 kg.	De café oreado
92 kg.	De café bola seca
57.5 kg.	De café pergamino
46 kg.	De café oro (1 quintal)
Total: 245 kilogramos	

1.5.2 Almacenamiento del café

El café puede almacenarse en la forma de café pergamino y oro, ya sea envasado en sacos o a granel. Si se almacena en sacos, se aconseja colocar las tongas sobre tarimas de madera, a 30 centímetros del piso y separadas de las paredes de la bodega para facilitar la ventilación. La altura de las tongas debe ser de entre 20 y 25 sacos.

El tiempo que puede almacenarse el café depende de la humedad y temperatura del ambiente en el almacén. Con una humedad de 50 ó 60 por ciento, el grano se conserva por tres años. Si la humedad es mayor al 60 por ciento, puede perjudicar al grano.

1.5.3 Calidad del Café

El café es un producto que se destina principalmente al mercado internacional, donde se exige buena calidad, lo mismo que en México, razón por la cual el

cafeticultor debe esforzarse en conseguirla, lo cual, a su vez, puede beneficiarle económicamente, ya que a mayor calidad, mejor precio.

En la actualidad del café influyen diversos factores, como son: la especie y variedad del cafeto, la altura y latitud de la región donde se cultiva, la madurez del fruto al momento del corte, la forma de beneficiado y el almacenamiento.

1.5.4 Determinación de la calidad del café

Para determinar la calidad del café se toman en cuenta las características físicas del grano verde, como son su forma, tamaño y color, así como las cualidades de la infusión o taza, que son aroma, cuerpo, acidez y sabor.

1.5.5 Características físicas del grano.

El grano de café se caracteriza por los siguientes elementos:

- Forma: La primera característica que se toma en cuenta para definir la calidad del café es su forma. En el mercado del grano, se toma como base la forma planoconvexa o planchuela, que se considera la normal.
- Tamaño: Otra característica que se mide es el tamaño del grano. Para medirlo, se usan zarandas, por cuyas perforaciones pasan los granos, de acuerdo a su tamaño.
- Color: Una característica más es el color, el cual varía de acuerdo a la región y a la altura donde se produce el café. La coloración va del verde azulado, al verde claro.

Estas tres características sólo se observan en conjunto y denotan la buena o mala calidad del lote. En un lote bien preparado, se observa a primera vista la uniformidad

en el tamaño y color del grano en los cuales se enmarcan los siguientes defectos de los granos: pueden ser negros, sobrefermentados, partidos, mordidos, picados, verdes, blanqueados, ámbar, manchados, con película rojiza, deformes pequeños, cerezos, brocados y quebrados.

1.5.6 Calidades de la bebida

Aparte de observar las características del café, lógicamente es necesario oler y probar la infusión para determinar su calidad. Esta actividad la realizan personas entrenadas, a las que se llama catadores. Los catadores deben de tener en cuenta las siguientes elementos para determinar la calidad del grano.

- Características del tueste: Cuando el catador tuesta la muestra para preparar la infusión y probarla, puede calificarla de excelente, buena, regular o mala.
- Aroma: Esta cualidad varia según la altura de donde procede el café, y va del aroma suave y pagado, pero limpio, de las zonas bajas, al fragante y penetrante del café de altura.
- Cuerpo: Esta cualidad está relacionada con la naturaleza de los sólidos solubles de la infusión. El cuerpo puede ser completo, fuerte, bueno, regular medio o ligero.
- Acidez: La acidez aumenta con la altura del lugar donde se cosecha el café y se modifica por el grado de madurez del fruto, por el tiempo transcurrido entre la cosecha y el despulpe, y por el tiempo de tostado. La acidez se clasifica en completa, pronunciada, media, ligera, débil y ausente.

- Sabor: Las cualidades anteriores se complementan y dan a cada taza un sabor determinado, que puede ser: completo, pronunciado, medio, débil, ordinario o impuro.
- Sabores anormales: Entre los defectos derivados de la cosecha, tenemos los sabores astringente, áspero o cacahuete, vinoso y rí; entre los derivados del beneficio, pueden mencionarse: sucio, terroso y sobrefermentado; los derivados del almacenamiento son: cosecha vieja, mohoso y contaminante.
- Calidad de la muestra: Para calificar un lote de café, se toma una muestra representativa, se tuesta, se muele y se prepara una infusión; el catador aspira el aroma, prueba su sabor y dictamina sobre su calidad.

1.6 Normas de calidad.

1.6.1 Clasificación del café mexicano de exportación.

La norma Mexicana NMX-F-551-1996-scfi, publicada el 11 de abril de 1997, en el Diario Oficial de la Federación, establece las especificaciones de calidad que debe presentar el café verde u oro para identificarlo tanto para el consumo interno como para el mercado externo.

Esta norma tiene por objetivo facilitar las transacciones comerciales y es aplicable a todos tipos de café verde, independientemente del método de producción y beneficiado y del mercado al que se destine.

De acuerdo con la norma Mexicana, el café verde se clasifica en once calidades, que son: Estrictamente altura, altura, extra prima lavado, prima lavado,

buen lavado, lavado, desmanche, natural tipo A, natural tipo B, robusta lavado y robusta natural.

1.6.2 Mercado externo.

El café es un producto de gran valor, que se destina principalmente a la exportación. Se calcula que más del 80 por ciento de la producción mundial se comercializa en el mercado internacional. Su producción se realiza en los países de clima tropical y su consumo se concentra más en los países desarrollados. México vende alrededor del 70% de su producción de café al mercado internacional. (Martínez, 1996: 52-53)

La oferta mundial de café, está formada por la producción exportable de los países productores, principalmente: Brasil, Colombia, Vietnam Indonesia, México Centro América y Costa de Marfil, que aportan el 60 por ciento de la producción mundial, la demanda mundial de café está estimada en 90 millones de sacos de 60 kilogramos al año. Los principales países importadores son: estados Unidos, Alemania, Francia, Italia, Japón, Países Bajos y Suiza.

Los llamados sobrantes mundiales de café se refieren a las pérdidas de cosechas, ocurridas en los principales países productores durante los últimos ciclos, han ocasionado que se reduzcan las reservas de las naciones productoras y consumidoras. Se cree, con razón, que en los próximos años no será posible satisfacer completamente la demanda mundial de café, por lo que se espera que tendrá un buen precio.

Los números de la OMC (Organización Mundial de Comercio) muestran que el café continúa siendo un producto de consumo altamente elitizado. Los países que más consumen son aquellos con mejor índice de calidad de vida como Finlandia, Dinamarca, Noruega, Austria y Alemania. De acuerdo a la OMC, Finlandia es el campeón mundial de consumo per cápita, en 1998 los finlandeses bebieron 11.71

kgs. de café. Mientras que el promedio mundial es de 4 a 5 kilos anuales de café por habitante.

1.6.3 Mercado Interno

Aproximadamente, el 30 por ciento de la producción nacional de café se consume en el país. De hecho, el consumo anual por persona es muy bajo. Se calcula que cada mexicano consume, en promedio, un kilo con 100 gramos al año.

La principal forma en que se consume es como café soluble, y en menor medida, como café tostado y molido. Este grano suele ser de menor calidad que el de exportación.

Los principales lugares donde se comercializa café por estado y localidad son:

Chiapas	Veracruz	Oaxaca	Puebla	Guerrero	S L P.	Hidalgo	D. F.
Tapachula Tuxtla Gutiérrez. Huixtla. Simojovel y Yajalón	Xalapa. Coatepec. Córdoba. Tiapacoyan y Huatusco	Oaxaca. Ponchuela. Pluma Hidalgo. Juquila. Huautla de Jiménez. Núñez e Ixtepec	Xicotepec de Juárez. Cuetzalán y Zacapoaxtla	AToyac de Alvarez	Xilitla y Tamazun chale	Huejutla, San Bartola Tutotepec y Tulancingo	Ciudad de México

1.7 Consumo por persona

Los datos de la OMC (Organización Mundial de Comercio) muestran que el café continúa siendo un producto de consumo altamente elitizado. Los países que más consumen son aquellos con mejor índice de calidad de vida como: Finlandia, Dinamarca, Noruega, Australia y Alemania.

De acuerdo a la OMC, Finlandia es el campeón mundial de consumo per cápita, en 1998 los finlandeses bebieron 11.71 kgs. de café. Mientras que el promedio mundial es de 4 a 5 kilos anuales de café por habitante.

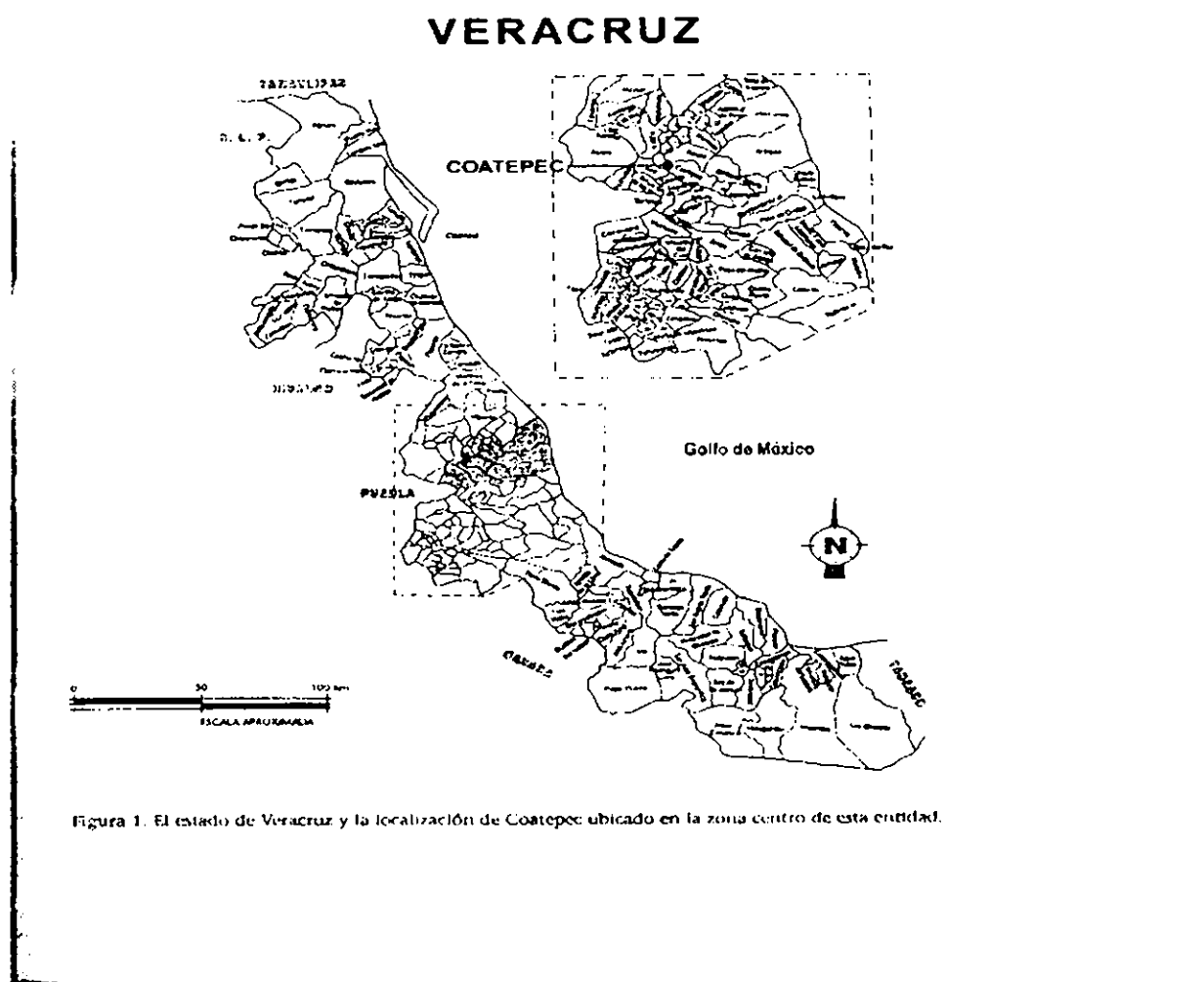
Estados Unidos se coloca en la posición número 10, pues toman de 4 a 6 kilos anuales de café promedio. Los mexicanos tenemos un consumo per cápita pésimo de 1 kg anual, lo que nos coloca en el lugar número 18 en el mundo. Gran parte de esta situación se debe a cuestiones culturales y económicas ya que el mercado de consumidores de café en México está acaparado por las grandes trasnacionales como es el caso de Nestle, Philips Morris-Kraft, Procter & Gamble y Tehibo Ed. Estas empresas trasnacionales mantienen a gran porcentaje de su mercado cautivo a través del café denominado soluble o conocido comercialmente como "americano". Gran parte del consumidor urbano en México tiene la tendencia a comprar este tipo de café debido a su gran presencia comercial y su precio, por lo regular hasta un 50% más barato que el café de grano.

Otra razón es la falta de ofrecimiento y propuesta de consumo por parte de los organismos encargados de llevarlo a cabo como en su momento fue el INMECAFE. La falta de estímulos y de circuitos comerciales se ha agravado más con la desaparición del INMECAFE y ha quedado reducido a ferias, exposiciones y muestras lejos de darles, salvo aislados casos, una proyección más seria y comprometida en canales comerciales. Esta situación va amarrada a la crisis de producción de los grandes productores incapaces de generar un mercado interno de café de calidad.

CAPITULO II. Coatepec y el café.

2.1 La región central de Veracruz.

Después de Chiapas y Oaxaca, Veracruz (ver figura 1) es el tercer productor de café más importante del país, y según los datos registrados por el extinto INMECAFÉ, para 1992 la zona centro de Veracruz concentraba el 96.1% de los productores y el 96.4% del total de la superficie cultivada con café en el estado; sus reportes afirmaban que ésta era la principal zona compacta productora de café en México.



El Consejo Veracruzano del Café señala para el área central de Veracruz, seis regiones cafetaleras bien definidas: Tlapacoyan, Misantla, Coatepec, Huatusco, Córdoba y Zongolica. Para este tipo de investigación, es de suma importancia mencionar las características ambientales de la región, puesto que están directamente relacionadas con las necesidades propias del cultivo.

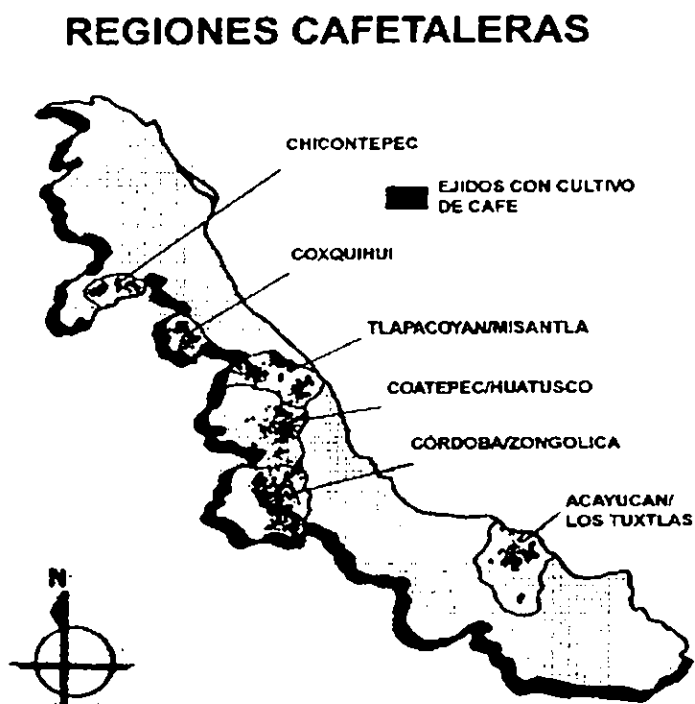


Figura 2. Aproximaciones de las regiones cafetaleras del estado de Veracruz (Adaptado de INEGI, 1988).

De acuerdo a datos obtenidos sobre cultivo y producción de café, el INEGI demarcó seis regiones cafetaleras en el estado de Veracruz: Chicontepec, Coxquihui, Tlapacoyan/Misantla, Coatepec/Huatusco, Córdoba/Zongolica y Acayucan/Los Tuxtlas; esta regionalización responde en cuatro casos a características ambientales parecidas en municipios cercanos. EL INIFAP (Instituto de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias) retoma lo anterior y hace una adaptación de las tres más importantes para la zona centro de la entidad:

En el estado de Veracruz se presenta un vasto número de factores climáticos, edáficos y topográficos que varían en espacio y tiempo, los cuales al combinarse originan una enorme diversidad ecológica con diferentes niveles de productividad, que a su vez, influyen en el tipo, desarrollo y crecimiento de las especies vegetales implicando diversos problemas de manejo, lo cual representa un reto de aplicación apropiada y oportuna de la tecnología agropecuaria y forestal disponible. En este sentido es necesario conocer el ámbito geográfico en que se repite una cierta combinación de los factores mencionados para hacer operativo el conocimiento tecnológico, requiriéndose para ello regionalizar la superficie (INIFAP,1998:8).

En otro tipo de adaptación que hacen investigadores del INIFAP, sobre un cuadro descriptivo/comparativo de Escamilla (INIFAP:1998), se pueden observar objetivamente las características de las regiones cafetaleras de la zona centro del Estado de Veracruz. (ver figura 3)

Factores y/o elementos del clima	REGIONES			
	Tlapacoyan/Misantla	Coatepec/Huatusco	Córdoba	Zongolica
Altitud (msnm)	250-1200	500-1500	500-1000	500-1500
Temperatura media anual (°C)	19.6	19.3	21.7	20.8
Precipitación media anual (mm)	2426	1727	2250	2733
Pendientes (%)	>30	5-30	3-15	>30
Fisiografía	sierra de material calizo	lomerías de cenizas volcánicas	planicies y lomerías de conglomerados	Sierra de calizas
Suelos	Cambisoles Luvisoles Litosoles	Luvisoles Andosoles Cambisoles	Luvisoles Cambisoles	Adrisoles Rendzinas Luvisoles

Figura 3. Características climáticas de las regiones cafetaleras de la zona centro del estado de Veracruz.

Los últimos estudios que han estado realizando instituciones como el INIFAP, el COVERCAFÉ, la SAGAR (ahora SAGARPA), los Distritos Agrícolas, entre otros, se encaminan a diagnosticar las áreas productivas y promover cultivos adecuados y/o tecnologías eficientes. Pudiera parecer que el agro mexicano siempre ha actuado con conciencia productiva, pero no es así, ya que se siguen detectando zonas que no son propias para un determinado cultivo, y hay sectores de la población que

continúan insistiendo (por negligencia, costumbre o ignorancia) en sembrar “lo equivocado”.

El cultivo del café no es la excepción, las diversas variedades de éste han podido en algunos casos adaptarse a ciertas condiciones climáticas, o ser más resistentes a plagas y enfermedades que se presentan en determinadas latitudes; lo ideal es procurar las mejores condiciones para una óptima productividad, y esto lo delimitan las características ambientales de la región y los requerimientos edafoclimáticos de la planta. (ver Figura 4)

FACTOR	CONDICIONES PARA POTENCIAL DE CULTIVO		
	Muy bueno	Mediano	No apto
Suelos	Andosol mólico Andosol húmico Andosol ócnico Acrisol húmico Feozem háplico Feozem calcárico	Acrisol órtico Feozem lúvico Fluvisol Calcárico Fluvisol eútrico Luvisol cálcico Luvisol álbico Luvisol órtico Luvisol crómico	Otros
Altitud msnm	900 a 1300	600 a 900	<600 y >1300
Precipitación media anual (mm)	1800 a 2500	1500 a 1800 2500 a 3000	<1500 y >3000
Temperatura media anual (°C)	17 a 23	14 a 17 y 23 a 27	<14 y >27
Pendientes (%)	5 a 20	20 a 40	<5 y >40

Figura 4. Requerimientos edafoclimáticos para el cultivo de café

Al relacionar los cuadros presentados se observa que las regiones de Coatepec y Huatusco poseen áreas para la producción de café de calidad denominada como “estrictamente de altura”; por que los cafetales están localizados a más de 1,200 msnm. El café de altura es el más cotizado en el mercado nacional e internacional, la altitud del terreno cultivado es un elemento fundamental para el mejor aprovechamiento de suelo y planta, los demás elementos (precipitación, temperatura, intensidad lumínica, etc.) son factores también importantes; todos deben poseer condiciones óptimas.

Lo anterior puede verse de manera más concreta en la Figura 5, donde se observa la superposición de las áreas de producción de café, en contraste con las

características edafoclimáticas favorables del área de Coatepec, para deducir su potencial productivo.

LOCALIZACIÓN DE LA REGIÓN CAFETALERA COATEPEC Y ZONIFICACIÓN DE SU POTENCIAL PRODUCTIVO

31

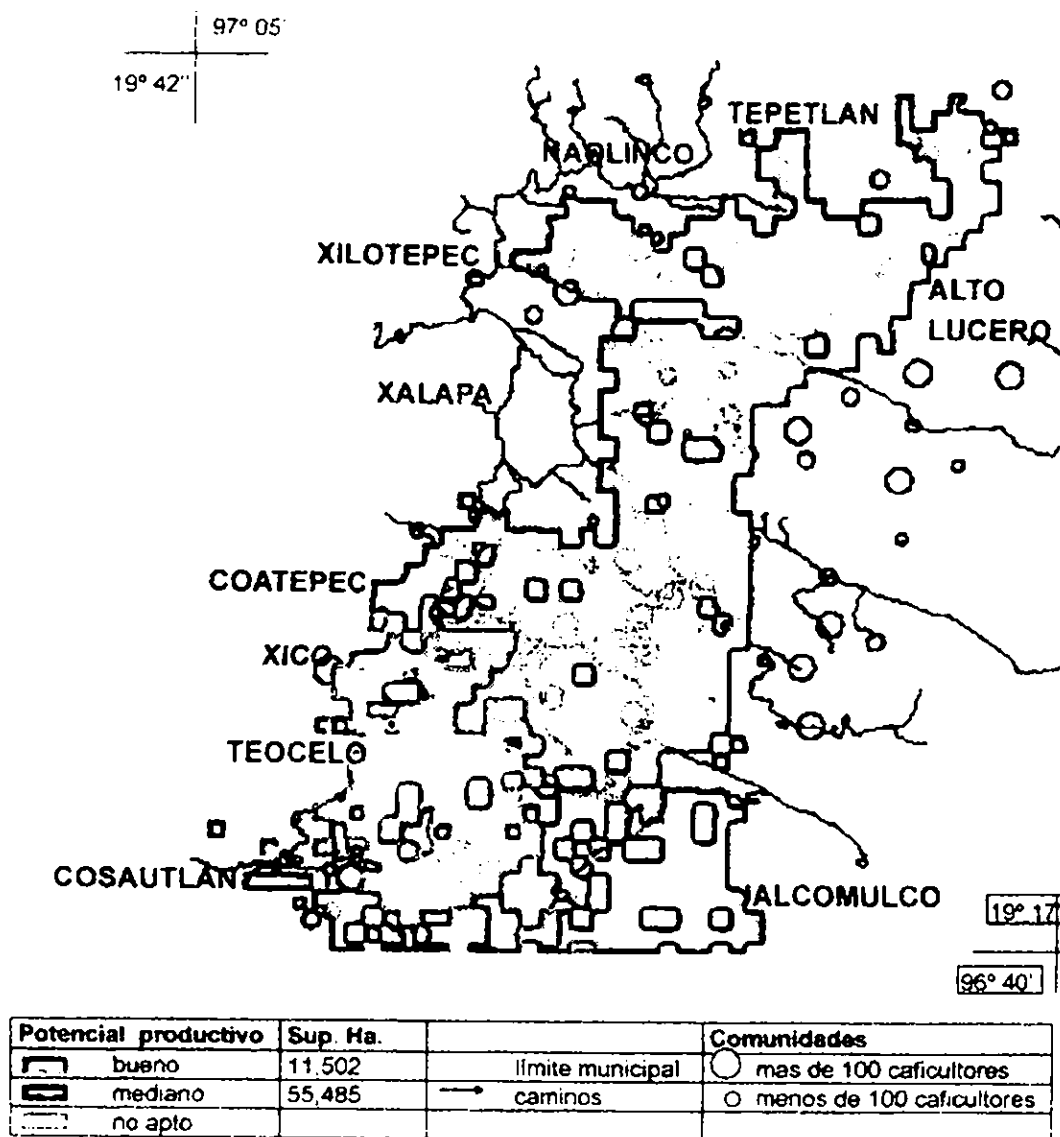


Figura 5. Localización de la región cafetalera de Coatepec y zonificación de su potencial productivo.

Este apartado pretende evidenciar, las favorables condiciones que caracterizan a la región y por ende al municipio de Coatepec para este tipo de cultivo, en el entendido de que el ambiente natural puede presentarse como un limitante para la producción tan sólo en casos extremos; por ejemplo: lluvias severas

o escasas y heladas. Las implicaciones ambientales son un factor fundamental para la productividad, llegando a tocar el terreno comercial, a veces en beneficio otras en perjuicio, como fue el caso e las heladas presentadas en Brasil en el ciclo agrícola 94/95, que favorecieron a la cafeticultura mexicana con el repunte de los precios a nivel internacional, pudiendo salir de la anterior crisis (1989/94).

Hay que recordar que la planta de café no es originaria de América, por lo tanto las primeras especies importadas y las variedades obtenidas se han estado adaptando y otras además mejorando; sin lugar a dudas el material genético guarda las propiedades esenciales y es por esto que se distingue la calidad del producto. En el folleto técnico No. 8 Tecnología para la producción de café en México (INIFAP,1997:8^a10) se presentan los requerimientos ecológicos del café, y es importante mencionarlos aquí, para que pueda ser observada con mayor claridad la relación que guarda el cultivo con el área geográfica destacada.

La altitud está íntimamente relacionada con la calidad del café. En México, las mejores alturas se encuentran entre los 900 y 1300 msnm, donde se puede obtener un café de muy buena calidad, de tipo altura, el cual tiene reconocimiento a nivel internacional por su sabor, aroma, cuerpo y acidez.

La precipitación media anual requerida por el cafeto es de 1800 a 2000 mm, distribuidos a través del año, con un periodo de sequía relativa de dos a tres meses, que debe de coincidir con un periodo de reposo vegetativo, para posteriormente iniciar la floración.

Una precipitación de 1500mm, repartida uniformemente, puede ser suficiente; por el contrario, por debajo de ésta, el crecimiento de la planta se limita y por lo tanto afecta la cosecha del año siguiente. Los periodos de sequía prolongados propician la caída de las hojas; limitando la actividad fotosintética, consecuentemente, la cosecha disminuye y en algunos casos puede causar la muerte de las plantas. Con

precipitaciones mayores a 3000mm, la calidad física del café oro y la calidad de taza se deterioran.

El café requiere de temperaturas medias mensuales entre 19 y 22 grados C, con mínimas de 16 grados C y máximas de 25 grados C. Los valores fuera de estos rangos causan daños a la planta, las temperaturas intermedias 23 grados C/17 grados C día/noche son las más favorables para la iniciación floral, a temperaturas altas se marchitan los botones florales, o bien se forman flores estrella (esta deformación indica que no hubo fecundación, y por ende no habrá generación del fruto) y a temperaturas bajas prácticamente se inhibe la iniciación floral. Cuando las temperaturas son inferiores a los 10 grados C, se produce clorosis por la muerte de los cloroplastos, lo que detiene el crecimiento de la planta.

La mayoría de los estudios sobre las necesidades del cafeto en cuanto a luminosidad o brillo solar, coinciden en señalar que requiere de 1500 a 2500 horas efectivas de luminosidad; también mencionan que ésta es muy importante, tanto por su intensidad, como por su duración diaria y la distribución durante el año, ya que la planta requiere de 200 a 280 horas durante los meses secos y de 100 a 150 durante los meses húmedos.

Para un buen desarrollo de la planta es recomendable una humedad ambiental relativa de 70 a 80%. Es importante recordar que, la humedad relativa superior a 80% favorece el desarrollo de las enfermedades fungosas.

Los vientos fuertes son nocivos para el cultivo del café, ya que producen la ruptura de ramas y caída de hojas, y además si se trata de vientos cálidos y secos, propician un aumento en la transpiración que puede ocasionar el marchitamiento de hojas y brotes jóvenes, deteniendo el crecimiento del cafeto.

Desde el punto de vista físico, los mejores suelos para café son aquellos profundos, permeables, friables y de textura franca. La buena aireación es

fundamental, el suelo ideal para café debe tener un espacio poroso de 60%, del cual la mitad debiera permanecer ocupado por aire cuando está húmedo. Los suelos de textura franca y profundos son ideales para el desarrollo del cultivo, ya que en éstos las raíces no tienen dificultad para penetrar y cumplir con su función, además de explorar con mayor eficiencia el suelo. El cafeto se desarrolla bien en los suelos ácidos con valores 4.5 a 5.5, sin embargo, es importante considerar las propiedades físicas del suelo y la disponibilidad de nutrientes.

2.2 La región de Coatepec.

La delimitación geográfica de la región de Coatepec varia en el número de municipios comprendidos, según los intereses y objetivos que persigan las instituciones que realizan investigación y registro de superficie, productores y volúmenes de producción. Otras veces responden a las áreas de atención de apoyo agrícola. Se considera pertinente aclarar lo anterior, porque a lo largo de la investigación se contó con datos distintos según la fuente; a veces era posible compararlos otras no, pero sirvieron como referencia. A continuación se muestran las diferentes caras de la región:

Para el INMECAFÉ, en el censo de 1992 la región de Coatepec comprendía 13 municipios, que representaban a 125 poblaciones con 12,542 productores, donde eran cultivadas un total de 32,950 hectáreas de café.

El Consejo Veracruzano del Café, considera siete municipios que conforman la región de la cuenca de Coatepec: Coatepec, Xico, Xalapa, Teocelo, Emiliano Zapata, Cosautlán e Ixhuacán, y reportó que para el ciclo 93/94 se comprendían 32,950 hectáreas donde trabajaban 12,542 productores. (Llama la atención que se registraron las mismas cantidades entre las dos instituciones, a pesar de la diferencia en el número de municipios, y con tan sólo un año transcurrido).

El Distrito de Desarrollo Rural 004, Coatepec, Ver. Tiene una cobertura de atención de 31 municipios, de los cuales 18 son productores de café: Altotonga, Ixhuacán, Jalacingo, Acatlán, Banderilla, Chiconquiaco, Jilotepec, Miahuatlán, Naolinco, Tepetlán, Tonayan, Coatepec, Cosautlan, Emiliano Zapata, Jalcomulco, Teocelo, Xalapa, y Xico. El Distrito cuenta con tres Centros de Apoyo (CADER):

Centro de Desarrollo Rural (CADER)	Municipios	Hectáreas	% de Sup.
Coatepec	9	122 641	30.5
Perote	9	198 395	49.3
Naolinco	13	81 020	20.1

El Consejo Regional de Café de Coatepec, A.C. considera para el año 2002, a 17 municipios como parte de sus asociados: 15 de la región y 2 que pertenecen a Misantla, representando a la región productora de café.

Los investigadores del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Campo Xalapa, han realizado estudios regionales donde en algunos casos han considerado a ocho municipios de Cosautlán, Teocelo; Xalapa, Xico, Jilotepec, Naolinco, Coatepec y Emiliano Zapata; otras veces solo a los municipios más cercanos a Coatepec: Cosautlán, Xico y Teocelo.

Independientemente del objetivo de las investigaciones, los registros y el área seleccionada, el Municipio de Coatepec, sobresale por el número de hectáreas dedicadas al cultivo, producción y número de beneficios establecidos, siendo un productor importante y jugando un papel considerable en la cafecultura estatal y nacional.

Para este estudio, y sin descalificar a ninguna fuente, se consideraron los datos más actuales y significativos con respecto al Municipio, y las relaciones que sostenía con sus circunvecinos, aunque La falta de datos actualizados y confiables sobre número de municipios, hectáreas, trabajadores, y producción de café ha sugerido la necesidad de un urgente padrón del sector, que más adelante se tratará como una demanda de organismos independientes y gubernamentales, para tener un conocimiento real de la situación cafetalera, además del mejoramiento de los procesos de apoyo.

2.3 El Municipio de Coatepec

El municipio de Coatepec se encuentra localizado en las siguientes coordenadas geográficas: al noreste 19 grados 32 minutos, al sur 19 grados 22 minutos de latitud norte; al este 96 grados 48 minutos y al oeste 97 grados seis minutos de longitud oeste. En el Municipio se presenta una variabilidad de altitud, que va de los 600 msnm al sureste, límites entre los municipios de Coatepec y Teocelo, a los 2900 msnm al noroeste, límites entre los municipios de Coatepec y Perote. Cuenta con una superficie de 255 km² y representa el 0.24% de la superficie del estado. El municipio de Coatepec colinda al norte con los municipios de Acajete, Tlalnehuayocan, Xalapa y Emiliano Zapata; al este con los municipios de Emiliano Zapata y Jalcomulco; al sur con los municipios de Jalcomulco, Tlaltetela, Teocelo y Xico; al oeste con los municipios de Xico y Perote.

El paisaje natural está conformado por varias elevaciones, de las cuales destacan el Cerro Huilotepec a 2760 msnm, el Cerro de la Malinche a 1320 msnm, el Cerro las Culebras a 1280 msnm, el Cerro Grande a 1260 msnm y el Cerro Zimpizahua a 1180 msnm. Es necesario aclarar que en el texto Programa de Manejo Cerro de las Culebras, se indica que el Cerro de las Culebras, es la porción más elevada de la zona urbana, son una altura de 1355 msnm y se indica además que a partir del 5 de mayo de 1992 el Cerro de las Culebras se establece como Reserva Ecológica, dentro

del programa de Áreas Naturales Protegidas de México 1995-2000. (Subsecretaría del Medio Ambiente, 2000;3)

2.3.1 Consideraciones ambientales.

Coatepec se encuentra en la región hidrológica del Río Papaloapan, en la cuenca hidrológica del Río Jamapa y otros, y en la subcuenca hidrológica del Río Cozalapa (sic) con el 95.04% de la superficie municipal, y el Río Ídolos con el 4.96% de la superficie municipal. Además cuenta con varias corrientes de agua: Tecajetes-Pintores, Sordo-Tillero, Pixquiac, Calpixcan-Hueyapan, Atopa, Gavilanes, San Andrés, Paso Panal (Naranjos), Tolapa y Tlaconca.

La mayor parte de los diversos cauces de la región; algunos permanentes y otros temporales relativamente cortos, siguen cursos casi paralelos, con dirección noroeste-sureste, en estrecha relación con las orografías de esta vertiente del Cofre de Perote. Se trata de ríos de poca extensión con descensos rápidos y numerosas caídas y saltos, la mayoría de los cuales son afluentes o subafluentes, permanentes o temporales del río La Antigua. El volumen de estas corrientes depende de manera importante, de la precipitación a lo largo del año. Durante la época de lluvias hay un incremento notable en el volumen de los ríos, no solo en las partes bajas del territorio, sino desde las regiones más altas, con regímenes torrenciales. Por otra parte, aun las corrientes permanentes sufren importantes descensos en la época seca del año.

De acuerdo con la clasificación de Koeppen adaptada por García a las condiciones de la República Mexicana (García, 1994), y debido a su gran extensión y a su peculiar ubicación entre la porción montañosa y la costa del estado de Veracruz, el municipio de Coatepec presenta los climas templado húmedo, templado subhúmedo y semicálido húmedo. De estos, el que corresponde a la ciudad de Coatepec es el tipo (A)Cb(fm(i')g': un clima semicálido húmedo, con una temperatura media anual superior a los 18° C.

La temperatura promedio del año es de 19.3° C, con poca oscilación térmica, ya que solo se presenta una diferencia de 6 grados C entre las temperaturas medias de los meses de enero y mayo, el más frío y el más cálido, respectivamente. Sin embargo, las temperaturas máximas y mínimas extremas han alcanzado los 38 grados C en abril y los 10 grados C en diciembre, en el periodo 1951-1980.

La precipitación media anual en la localidad es de 1800 mm, con valores medios mensuales que oscilan de los 323.5 mm en septiembre a 56.4 mm en enero, se trata de un régimen de lluvias en verano con influencia de monzón (viento característico de las costas del Océano indico, que sopla seis meses en una dirección y seis meses en la opuesta). La precipitación máxima en 24 horas ocurrió en agosto de 1980, en el que en un solo día tuvieron 268 mm.

Una característica importante de la región son sus precipitaciones, en promedio, más de 100 días al año presentan lluvias inapreciables y neblinas, que significan un porcentaje no despreciable de la captación de agua del municipio. De igual manera, un número muy importante de días al año son nublados y medio nublados, siendo el mes de marzo el que presenta un mínimo de 7.7 días nublados en promedio, y enero puede presentar hasta 15.

El estrato geológico de la región Xalapa-Coatepec, está constituido básicamente por materiales piroclásticos, los cuales descansan sobre mantos de lava basáltica del pleistoceno. De acuerdo con Rossignol (1987), el municipio de Coatepec está dividido en dos provincias geológicas: la volcánica y la sedimentaria.

Provincia volcánica: constituye la mayor parte de la superficie del municipio de Coatepec, y consta de andesitas y andesitas basálticas (que pueden presentarse libres o recubiertas por materiales piroclásticos o cenizas volcánicas), flujos piroclásticos pumíticos (arenosos cubiertos por cenizas volcánicas), flujos consolidados (normales y brechoides), travertinos y cenizas volcánicas. El principal responsable de los diferentes tipos de rocas es el volcán Cofre de Perote, aunque en

la región existen otros conos volcánicos, llamados volcanes satélite, mucho más pequeños (Cerro de Xico, la Orduña, Las Culebras), pero notables en cuanto a la topografía de las regiones específicas.

Los principales materiales volcánicos encontrados en la zona son los flujos piroclásticos de grano fino (no sobrepasan 1 mm de diámetro), ricos en cuarzo con pequeñas piedras pómez y flujo piroclástico pumítico arenosos. Las cenizas volcánicas se encuentran recubriendo el Cerro de las Culebras con cenizas finas consolidadas, que recubren todos los materiales preexistentes.

Provincia sedimentaria: Se encuentra formada por pequeños macizos de roca caliza, generalmente dura, presente en bancos delgados (van desde algunos centímetros hasta varias decenas de metros), separados por margas finas intercaladas. Constituye una fracción mínima de la superficie del municipio, y se presenta irregularmente en el norte y sureste del mismo.

Los tipos de suelo presentes en el municipio muestran claramente su origen volcánico, que les confiere sus particulares características de color, textura y porosidad. En general, se trata de suelos oscuros, fértiles y ricos en materia orgánica. Según Rossignol (1987) en el municipio se presentan en forma general cuatro tipos de suelo:

Andosoles: se encuentran principalmente en la parte alta, a partir de 1200msnm; de color pardo a negro, de 30 a 60 cm de profundidad, mayor en algunos casos. Son limosos y muy porosos, y se presentan a partir de las cenizas volcánicas más antiguas.

Litosoles: se presentan entre la parte baja y la media, desde los 400 a los 1400 msnm, son de color gris oscuro o pardo, y negros. Tienen entre 10 y 40 cm de profundidad, con textura limosa, y a veces limo-arcillosos o arcillo-limosos. Van de muy porosos a medianamente porosos, y se encuentran sobre rocas poco alteradas, volcánicas o calizas; también pueden encontrarse sobre capas con alto contenido de gravas, o sobre una capa endurecida llamada "tepetate".

Ferralíticos: se encuentran entre los 700 y los 1500 msnm, con coloración pardo-rojizo a negro, profundos a medianamente profundos, pueden ser de textura arcillo-limosa o limo-arcillosa.

Brunizems: presentes entre los 400 y los 1300 msnm, son pardo oscuros a negros, medianamente profundos. Varían de una textura arcillo-limosa o arcillosa, y son porosos. Pueden presentar un alto contenido de piedras volcánicas poco alteradas."

2.3.2 Vegetación.

En general, la vegetación del Municipio de Coatepec se encuentra bastante perturbada, fundamentalmente por las distintas actividades de uso del suelo que se han desarrollado, donde destacan principalmente las actividades agrícolas, ganaderas, industriales y no muy recientemente el crecimiento urbano. Esto se puede notar principalmente en la extensión y estructura de las comunidades vegetales, que en la mayoría del área forman mosaicos o se encuentran reducidas a pequeños relictos.

La vegetación que predomina en el municipio es de Bosque Mesófilo de Montaña, que ocupa el 39% del área boscosa de Veracruz, ubicándose dentro de la Provincia del Eje Neovolcánico, el ecosistema de bosque mesófilo de montaña depende de la distribución de la humedad, pues generalmente está localizado en laderas escabrosas protegidas de vientos donde hay una alta ocurrencia de neblinas, por lo que también se le ha denominado "bosque de niebla". (INEGI:1988). Otros tipos de vegetación presentes en el municipio son: pinares, encinares, bosques caducifolio, selva baja caducifolia, vegetación riparia (que vive cerca de los ríos y arroyos) vegetación secundaria derivada de los tipos de vegetación anteriores.

Según Rzedowsky (1978), el Bosque Mesófilo de Montaña, incluye a la selva mediana o baja perennifolia y al bosque caducifolio (en parte). Miranda y Hernández X: (1963), definen a esta última comunidad vegetal, desde el punto de vista fisonómico, como un bosque donde las especies de árboles dominantes que lo integran pierden sus hojas en la época invernal; desde el punto de vista florístico por especies de los géneros Liquidambar, Quercus, Juglans, Carpinus, Styrax y Cornus entre otros.

En el municipio, el bosque caducifolio se localiza entre la ciudad de Coatepec y los poblados de Cinco Palos y Mesa de Laurel, en los límites de los municipios de Xalapa, Acajete, San Andrés Tlalnehuayocan y Xico, se sitúa entre los 1100 y 1200m de altura en la zona de nieblas frecuentes, especialmente en los meses invernales. Por lo regular se desarrolla sobre suelos ricos en materia orgánica, negros o pardos oscuros derivados de cenizas volcánicas o en rocas calcáreas, de buen drenaje superficial y profundo, en áreas escarpadas o en pendientes ligeras a fuertes.

Son abundantes las plantas epífitas que soportan, principalmente, los elementos primarios del bosque; las epífitas en las Orquídeas, Bromelias, Cactáceas y Gesneriáceas que son cultivadas muchas de ellas como plantas ornamentales, ya que en la región de Coatepec no se utilizan como alimentos, ni producen fibras o sustancias químicas de valor comercial. Las Bromelias a diferencia de las Orquídeas, son menos demandadas en los mercados locales, pero muchas de ellas se usan en decoraciones sobre marcos de madera que cubren el portal de las iglesias, especialmente en Navidad y en fiestas patronales; las hojas e inflorescencias de Bromelias son un material muy apreciado ya que se marchitan muy lentamente. Algunas especies utilizadas son la *Tillandsia lulticaulis*, *T. Usneoides*, *T. Imperialis*, *T. Viridiflora*, *T. Deppeana*, *leiboldiana* y *T. punctulata*.

Es fácil observar una gran cantidad de especies introducidas, en diferentes áreas, especialmente en los Lugares circundantes a veredas, patios de casas y los tradicionales traspatios, donde se mantienen cultivos de frutales, medicinales, ornamentales y lugares de pastoreo.

La estructura de las comunidades vegetales se ve afectada de diferentes maneras, en algunas ocasiones las especies del estrato arbóreo se modifican, por el ramoneo de las plántulas, lo que retarda su crecimiento dando la apariencia de un estado arbustivo. Esto lo realiza el ganado caprino en los pinares, ubicados en las partes más altas, y el vacuno en los encinares y la selva caducifolia.

En los terrenos poco accidentados, los estratos herbáceo, arbustivo y arbóreo se han sustituido por potreros, dejando solo algunos árboles aislados y, en el mejor de los casos, pequeñas islas de vegetación original en los potreros abandonados. En otras ocasiones, se eliminan los estratos herbáceos y arbustivos, conservando el estrato arbóreo casi en su estructura original, que es aprovechado como sombra de los cafetales de la región.

Las áreas que conservan su estructura vegetal original, con cierto grado de perturbación, se encuentran por todo el municipio de Coatepec, gracias a su variada fisiografía.

Éstas se ubican principalmente en las cañadas y en las laderas pronunciadas de los cerros, así como en algunos afloramientos calizos, aunque árboles de tamaño considerable solo se encuentran en algunas fincas de café. Este estrato está caracterizado por *Alchornea latifolia*, *Clethra mexicana*, *Liquidambar styraciflua* var. *Mexicana*, *Nectandra loesenerii*, *Quercus laurina*, *Quercus xalapensis*, *Rapanea myricoides*, *Styrax glabrescens*, *Symplocos coccinea* y *Turpinia insignis*.

2.4 Caracterización socioeconómica del municipio y la localidad.

El municipio de Coatepec está dividido en 17 congregaciones que comprenden 116 localidades, siendo las principales: Coatepec, Tuzamapan, Mahuixtlán, Pacho Viejo, La Orduña. Las Lomas y Bella Esperanza.

La población total del Municipio es de 73 536 habitantes; 35 577 hombres y 37 959 mujeres. En el rubro de empleo, la población económicamente activa es de: 30 939 personas; la población ocupada en el sector primario (agricultura, ganadería silvicultura, caza o pesca) es de: 8 434 personas; la población ocupada en el sector secundario (minería, generación y suministro de electricidad y agua, construcción o industria manufacturera) es de: 7 167 personas; la población ocupada en el sector terciario (comercio, transporte, servicios financieros, ofreciendo servicios

profesionales, en el gobierno u otros servicios) es de: 14 575 personas; y la población ocupada que no recibe ingreso por trabajo es de: 1 577 personas (INEGI, 2001).

TOTAL POBLACION DEL MUNICIPIO PARA 2001	73 536 (miles)	100%
VARONES	35 577	48%
MUJERES	37 959	51%
PEA	30 939	42%
PEA SECTOR PRIMARIO	8 434	11.46%
PEA SECTOR SECUNDARIO	7 167	9.74%
PEA SECTOR TERCIARIO	14 575	20%

Fuente: INEGI, Censo 2001.

La cabecera municipal lleva el mismo nombre: Coatepec, la cual se sitúa en las coordenadas geográficas de 19 grados 27 minutos de latitud norte y 96 grados, 58 minutos de longitud oeste. Con una altitud de 1 200 metros msnm. El clima predominante es semicálido húmedo con lluvias todo el año: Acl.

La localidad de Coatepec es de 45 339 habitantes; 21 510 hombres y 23 829 mujeres. En el rubro de empleo, la población económicamente activa es de: 19 246 personas; la población ocupada en el sector primario (agricultura, ganadería silvicultura, caza o pesca) es de: 2 873 personas; la población ocupada en el sector secundario (minería, generación y suministro de electricidad y agua, construcción o industria manufacturera) es de: 4 570 personas; población ocupada en el sector terciario (comercio, transporte, servicios financieros, ofreciendo servicios profesionales, en el gobierno u otros servicios) es de: 11 271 personas y la población ocupada que no recibe ingreso por trabajo es de: 783 personas (INEGI, 2001).

Hace poco más de diez años, por el número de personas que se dedicaban a ella, la agricultura era considerada como la principal actividad productiva de Coatepec. Llamaba la atención comparar los datos que ofrecen dos censos (1990 y

* Porcentajes calculados en relación a la población Total.

2000): población ocupada por sector de actividad: 19 871 habitantes; dedicada al sector primario: 6 204; al sector secundario: 5 483; al sector terciario 7 600; no especificado: 584 (datos del 12 de marzo de 1990 editados en INEGI, 1993). Revisando lo anterior se observa que en la actualidad se ha reducido en un 46.3% la población dedicada al sector primario.

2.5 Panorama municipal del cultivo del café.

Los cultivos principales del municipio son: maíz, frijol, chile, papa, cebada grano, avena forraje, alverjón, trigo, jitomate, mango, naranja, plátano, papaya, durazno, manzana, limón, café y caña de azúcar.

Haciendo un análisis comparativo con datos registrados por el INEGI, durante el año agrícola de 1992, los principales competidores en la entidad del cultivo del café eran los distritos de: Fortín, Martínez de la Torre, Huayacocotla, Jáltipan, La Antigua y San Andrés Tuxtla (Coatepec ocupaba el tercer sitio). La superficie sembrada, volumen y valor de la producción total, era de:

Superficie sembrada	139 798 hectáreas
Superficie cosechada:	139 798 hectáreas
Volumen	575 425.0 toneladas
Valor en miles de pesos	125 218.23

El dato más reciente (Año agrícola 1999/2000) reporta:

Superficie sembrada	152 993.00 hectáreas.
Superficie cosechada:	152 993.00 hectáreas.
Volumen	400 575. 00 toneladas.
Valor en miles de pesos	1 115 772.98

En ambos casos se atravesaba por una crisis en el cultivo (con diferencia de siete años), llama la atención que los datos actuales indican mayor superficie sembrada (13 195 hectáreas a favor), menos producto (174 850 toneladas en contra)

En el reporte de ese mismo año (1999/2000) informa que los principales municipios que compiten con Coatepec en el cultivo de café son: Tezonapa, Huatusco, Zentla, Zongolica y Juchique de Ferrer (Coatepec ocupa el tercer lugar donde su volumen de producción representa el 7.54% de la entidad).

Los registros de la SAGARPA a diferencia de otras fuentes oficiales, registran dos modalidades de cultivo: temporal y riego (urderal). Y aunque tradicionalmente el cultivo del café es de temporal, el Distrito 004 Coatepec, (que considera 18 municipios productores de café), informa que en Naolinco, Tepetlán, Coatepec, Emiliano Zapata y Xalapa se han presentado ambas modalidades. Cabe mencionar que en el distrito, Coatepec ha superado al menos durante los últimos ocho años a los demás municipios en todos los rubros: superficie, rendimiento y producción.

En los siguientes cuadros, elaborados a partir de la información de la SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) se puede comparar de 1994 al 2000, los rendimientos de los ciclos cafetaleros del Distrito 004-Coatepec:

CICLO	SUPERFICIE RIEGO				SUPERFICIE TEMPORAL			
	SEMBRADA	COSECHADA	PRODUCCIÓN	REND TON/HA	SEMBRADA	COSECHADA	PRODUCCIÓN	REND TON/HA
94					28,528	28,528	87,690.50	3.074
95					28,528	28,528	87,690.50	3.074
96	775	775	3,037.50	3.919	32,950	32,950	129,262.00	3.923
97	775	775	3,640.00	4.955	28,585	28,585	104,981.00	3.673
98	789	789	3,550.50	4.500	28,950	28,950	96,550.00	3.404
99	789	789	2,761.50	3.500	28,950	28,950	92,640.00	3.200
2000	789	789	3,077.00	3.900	34,665	34,665	131,635.95	3.797

Figura 11. Resultados obtenidos en el periodo 1994-2000.

CICLO	SUPERFICIE TOTAL			
	SEMBRADA	COSECHADA	PRODUCCIÓN	REND TON/HA
94	28,528	28,528	87,690.50	3.074
95	28,528	28,528	87,690.50	3.074
96	33,725	33,725	132,299.50	3.923
97	29,360	29,360	106,621.00	3.706
98	29,739	29,739	102,100.50	3.433
99	29,739	29,739	95,401.50	3.208
2000	29,739	29,739	134,715.95	3.900

Fuente: Programa de Fomento Agrícola SAGARPA y Subdelegación de Fomento y Sanidad Agrícola.

Para el ciclo 2000-2001 (riego y temporal) el panorama fue el siguiente:

Superficie sembrada:	35 454 hectáreas.
Superficie cosechada:	35 433 hectáreas.
Producción:	47 242 toneladas.
Valor de la producción en miles de pesos	68 284.

A este reporte, el Distrito de Desarrollo Rural 004-Coatepec (DDR) agregaba la siguiente observación (se infiere que se hizo con respecto a la comparación del comportamiento de la producción entre el ciclo 1999/2000 y el 2000/2001):

"Los rendimientos de café tanto de la modalidad temporal y riego se registran bajos debido a dos razones:

- Por la situación que presentó el grano en cuanto a su precio, muchos productores optaron por realizar sólo dos cortes, dejando el resto de la producción en la plantación.
- No toda la superficie en producción fue cosechada, por lo incosteable que le resultaba al productor levantar la cosecha." (SAGARPA: Forma FIA-3 del 28 de enero del 2002).

A nivel nacional se produjeron para el cierre de cosecha del ciclo 2000/2001: 1,682 521 toneladas de café cereza, de las cuales Veracruz aportó el 22.61%; en ese ciclo, Veracruz ocupó el segundo lugar como productor a nivel nacional, después de Chiapas y seguido de Oaxaca; de manera general Veracruz ocupa siempre el tercer sitio. En los registros de la SAGARPA, el ciclo o año agrícola del café, está considerado del mes de octubre de un año, al mes de mayo del posterior.

Un dato interesante y de suma consideración es el “rendimiento por hectárea” (TON/HA); la SAGARPA calcula el anterior conforme a la operación matemática de dividir la cantidad de producción entre número de hectáreas; este dato será tomado fundamentalmente por instituciones bancarias (BANRURAL), como indicador de garantía relacionándolo con los apoyos financieros.

Para comprender un poco más sobre rendimiento por hectárea, cabe mencionar que cuando se utiliza la variedad de café reconocida como Typica o Nacional, un año suele ser abundante y el siguiente no lo es. Aun así, el rendimiento promedio registrado por la SAGARPA es muy bajo: 3 toneladas por hectárea; cualquier productor indicaría que si ese fuera el rendimiento, no valdría la pena invertir tanto. Para hablar de una conveniente cosecha se debe de producir mínimamente cinco toneladas de cereza por hectárea.

La cantidad de tierra que se posee, nos puede señalar una aproximación a la cantidad de café que se produce, pero a veces ni eso; hay quienes producen más con menos hectáreas, todo depende de dónde se ubiquen sus fincas (tierras altas o tierras bajas), de la variedad cultivada (porte alto o porte bajo), del proceso de selección de la cereza (fruto verde, maduro o capulín), de las lluvias, las secas y la floración; del momento del corte y los precios internacionales, etc., lo importante es cómo lo comercializan, sea poco o mucho, cómo lo trabajan, y cuánto dependen de la producción del café.

Como pudo observarse, los datos que ofrecen el INEGI y la SAGARPA no coinciden donde pudieran compararse; el primero presenta cifras considerablemente elevadas con respecto a los reportes de la segunda. No se deja de creer que la Estadística es un valioso instrumento, orienta objetivamente el trabajo del investigador, pues proporciona bases contables y verificables, aunque es preferible considerar también las observaciones como la antes ilustrada con las fuentes oficiales e institucionales, sin dejar de pensar que la confrontación y los cuestionamientos generados, sugieren nuevos puntos de reflexión.

CAPITULO III. Del INMECAFÉ al Consejo Mexicano Del Café

3.1 Las políticas nacionales y las relaciones internacionales.

3.1.1 Organismos gubernamentales con presencia nacional e internacional.

Durante el periodo Cardenista, con la expropiación de propiedades cafetaleras para fines de reparto agrario, se sentaron las bases materiales para la cafecultura del sector social. Para el año de 1940, aproximadamente la mitad de las propiedades cafetaleras se habían convertido en poco más de 100 ejidos.

A finales de los años cuarenta, siendo presidente constitucional el Lic. Miguel Alemán se lleva a cabo la política económica de sustitución de importaciones que es:

...tendiente a desarrollar la industrialización nacional mediante la ampliación del mercado interno y la adecuación de la economía nacional a las nuevas características de la estructura mundial, pues ante la recomposición de la división internacional del trabajo se restringían algunos mercados para nuestras exportaciones

En este contexto económico general, al gobierno le era conveniente y necesario ampliar sus fuentes de divisas y defender los mercados cafetaleros ganados durante la guerra y restablecer el de los países en recuperación posbélica; por otro lado, el sector privado cafetalero necesitaba sustentar estructuralmente su posición en esos mercados. Por lo tanto en esa coyuntura de repunte de los precios internacionales, a partir de 1945 se impulsaron las exportaciones y la política de ordenación de la estructura cafetalera nacional, fortaleciéndose con ello el sector privado, así como la organización de la estructura de comercialización". (Martínez, 1996: 76)

Así en 1945 el gobierno crea Beneficios Mexicanos de Café (Bemex), empresa que también asume funciones de comercialización.

Se llegó a considerar que la industria cafetalera no había alcanzado el desarrollo que merecía, por lo tanto, creyendo que convenía incrementar la producción del café, para que consecuentemente fortaleciera la economía nacional, el Gobierno Federal creó el 17 de octubre de 1949 por decreto presidencial, la Comisión Nacional del Café, siendo un organismo que pretendió fomentar,

desarrollar y organizar a la industria cafetalera nacional operando con recursos económicos de procedencia gubernamental y privada, la cual tenía, por decreto, los siguientes objetivos: lograr que las plantaciones mejoren aplicando los sistemas de producción más modernos, organizar servicios de investigación en laboratorios y campos experimentales de enseñanza y demostración, y hacer gestiones para que las instituciones bancarias consideraran líneas de crédito a favor de los cafeticultores.

La finalidad inmediata de este organismo fue entonces aumentar la producción del aromático. Cuando es creada la comisión se tiene considerada la creación posterior con un mínimo de dos años de un Instituto; esto ocurriría nueve años después.

A fin de impulsar la estructura interna del mercado del grano, en 1955 la Comisión Nacional del Café incorpora a sus funciones la administración de Bemex, con lo cual consolida su relación con el pequeño productor para la venta de su producción.

Representado por la Comisión, México inició la política de cooperación internacional por defender los precios del café, cuando en 1957, e integrando a siete países productores, se firmó en la capital mexicana lo que se llamó "Convenio de México". Este convenio:

(...) tenía como fin estabilizar el precio del grano en el mercado mundial. Pero lo crucial desde el punto de vista nacional, era que México –como miembro de dicho Convenio- se obligaba a controlar ciertos aspectos internos de la industria cafetalera. Por lo anterior México conviene en: a) promover el consumo interno del café, b) reducir la superficie en producción y c) incrementar la productividad en zonas cafetaleras. Este compromiso requería que el gobierno federal estrechara sus vínculos con los productores de café (...) (Inmecafé, 1982)

En octubre de 1958 se constituyó el Convenio Latinoamericano en el cual ya participaron 38 países productores y consumidores. (INMECAFÉ, 1966)

El primer director de la Comisión fue el Lic. Juan Rebolledo Clement quien duró en el cargo seis años; residiendo en la ciudad de México, aún se dedicaba de vez en cuando a supervisar el cultivo de 114 hectáreas de café en su finca "Las Lágrimas", localizada en los límites de la ciudad de Xalapa. EL Lic. Rebolledo, perteneció 25 años a la Asociación de Exportadores, y fue embajador en Puerto Rico y Colombia. En una entrevista que se le realizó en 1996, mencionó al respecto que "un buen gobierno significa buena cosecha y viceversa".

Aunque los antecedentes del Instituto Mexicano del Café se encuentran, en el ámbito interno, en la Comisión Nacional del Café, en ámbito internacional aparecen en octubre de 1957, cuando México firmó el Convenio de México, un acuerdo internacional con otros países cafetaleros que tenía como fin estabilizar el precio del grano en el mercado mundial. Pero lo crucial, desde el punto de vista nacional, era que México, como miembro del convenio, se obligaba a controlar ciertos asuntos internos de la industria cafetalera. Por lo anterior, México convino en: a) promover el consumo interno del café, b) reducir la superficie en plantación y c) incrementar la productividad en las zonas cafetaleras. Este compromiso requería que el gobierno federal estrechara sus vínculos con los productores de café. Consecuentemente, combinó la acción de tres instituciones públicas que forzosamente tenían que estar ligadas: a) las dependencias de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público encargadas de los permisos de exportación de café y otros asuntos fiscales, b) la antigua Comisión Nacional del Café y c) Beneficios Mexicanos del Café (Bemex). Estas tres instituciones se fusionaron en diciembre de 1958 para formar el nuevo Instituto Mexicano del Café (Inmecafé).

Poco más de un mes después, el 31 de diciembre de 1958, el presidente Adolfo López Mateos emite un decreto por medio del cual se creó el Instituto Mexicano del Café, confiriéndole funciones para el control de los precios y de los permisos de exportación, desarrollo de tecnologías para que el productor incrementara sus rendimientos, la protección del suelo, control de enfermedades, combate de plagas y fertilización, a fin de ampliar la economía cafetalera y de

impulsar el desarrollo de la estructura de comercialización interna; este organismo asumió las tareas de la Comisión Nacional del Café, integrando a Bemex en su estructura, a fin de ampliar la economía cafetalera impulsando el desarrollo de la estructura de comercialización interna y apoyando el desarrollo tecnológico del cultivo.

El 31 de diciembre de 1958 se crea el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), con personalidad jurídica y patrimonio propio, cuya finalidad sería defender y mejorar el cultivo, beneficio y comercio del café mexicano, tanto en el país como en el extranjero. El Instituto dependía directamente de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, y su patrimonio inicial fue herencia de la desaparecida Comisión Nacional del Café, tal y como lo menciona Santayo:

"Desde mediados de los setenta se da una fuerte participación estatal en la cafecultura mexicana a través del INMECAFÉ. Este organismo intervenía en el financiamiento, el beneficiado, la comercialización, además de ser el responsable de la investigación y desarrollo de tecnología, de producir maquinaria industrial, de asegurar el abasto interno a la industria torrefactora e, incluso, de organizar a los productores. Cerca de 7000 empleados llegan a participar en estas actividades" (Santoyo, 1994:95)

INMECAFÉ promovió técnicas de producción dependientes de los fertilizantes químicos y los pesticidas, y en muchas regiones reemplazó las plantas nativas con arbustos de sombra propios del monocultivo.

En 1959 se firmó el primer Convenio Internacional de Café de carácter intercontinental, tocando el honor de presidirlo a México, y posteriormente en 1962, se firmó en las Naciones Unidas el Convenio Internacional de Café, que a largo plazo incluiría a casi todos los países productores y consumidores de café en el mundo. (INMECAFÉ, 1996) En agosto de 1978 se funda el grupo Bogotá, el cual está conformado por Brasil, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, México, Honduras y Venezuela.

Desde fines de los años sesenta el INMECAFÉ también desempeñaba el triple papel, por eso mismo ambiguo, de representante y mediador de los productores chicos y grandes hacia el exterior, de asesor técnico financiero de los mismos y de intermediario comprador de la producción.

Durante decenas de años la gran mayoría de los productores –muchos de ellos indígenas- enclavados en regiones de difícil acceso vendían su producción en forma de cereza a acaparadores locales que les otorgaban a cambio, además de dinero en efectivo, mercancías. Esos intermediarios comercializaban el producto, a su vez, con otros acaparadores que poseían instalaciones para beneficiarlo y secarlo. En el centro de esta telaraña comercial se encontraban los “zares” del café. La apertura de carreteras y caminos, muy frecuentemente resultado de la explotación forestal, acortó, por lo regular, las cadenas de intermediación comercial.

Hablar del INMECAFÉ entre los productores de café de la región de Coatepec, trae siempre como consecuencia opiniones negativas; encaminadas más a la crítica que al reconocimiento de los beneficios generados. De manera general el INMECAFÉ logró una mayor participación de México en el mercado internacional, en muchos de los casos a través de intermediarios que monopolizaban el mercado, debido a que: “(...) el productor no tenía ninguna información sobre el funcionamiento del mercado internacional (...) Los tratos personales vendedor-comprador eran pocos propicios para la formación de asociaciones de productores que pudieran controlar los procesos de industrialización y comercialización” (Celis, 2001:14). De tal manera que los productores quedaron relegados del proceso de venta directa en los mercados internacionales.

Los productores de café recuerdan aquella época como la del enriquecimiento de unos cuantos; el crecimiento desmedido de productores atraídos por la “bonanza” del cultivo; los errores técnicos y ambientales de uso e implementación de variedades y sombras; las políticas de alta producción a costa de la calidad del producto, y sobre todo el absoluto control de la comercialización por parte del

gobierno. Quienes trabajaron en él aseguran que la filosofía predominante del Instituto era: "Produce mucho y revuelve todo". Si bien es cierto que estos dos últimos párrafos aportan una visión "no oficial", no por ello deja de ser digna de consideración, cuando se trata de reconstruir el pasado. Además la participación del Estado se hace más patente:

"Al iniciarse la década de los setenta, el Instituto se lanza, en el contexto del cambio de política agraria del gobierno de Luis Echeverría, a la ampliación de la producción campesina, sobre la que ejecuta sus programas de asistencia técnica, organización, financiamiento y comercialización: amplía el número de centros de recepción del grano; incrementa los volúmenes de crédito e impulsa una nueva forma de organización del campesinado –las Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC)– a fin de fomentar el incremento de la productividad". (Martínez, 1995:34)

Como podemos ver, el Instituto fue considerado como el organismo responsable del desarrollo integral del cultivo, que hasta 1972 también alentó políticas que intentaron estabilizar la oferta y demanda del grano, propósito que no pudo lograr en ese momento debido a su baja influencia en el mercado. Sin embargo, a partir de 1973 incrementó y amplió la cobertura geográfica y social de sus programas, como estrategia organizativa que permitió la integración de los cafeticultores del sector social a la institución.

Cabe mencionar que antes de la intervención estatal a través del Inmecafé, los productores entregaban sus cosechas a especuladores ("coyotes") locales que trabajaban para los exportadores de Jalapa, Puebla, Teziutlán, etc. Sin embargo, la reactivación del Instituto, que de hecho empezó a trabajar en el campo desde 1973 como parte de las políticas de Echeverría en apoyo de los pequeños productores, modificó las relaciones entre los productores y los comerciantes del grano.

Ello se logró a través de la conformación de un esquema organizativo básico para financiar a los pequeños cafeticultores en 1973, cuando el Inmecafé puso en marcha una fuerte campaña para agrupar a los pequeños productores en Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC). Estas organizaciones

recibían los anticipos a cuenta de cosecha y otros apoyos (fertilizantes y asistencia técnica) que ofrecía el Inmecafé, y que se recuperaban con pagos en especie (es decir, con el mismo grano que se había ayudado a producir). Este hecho permitió la relativa ruptura de las anteriores cadenas de dependencia personal respecto a los acaparadores privados y la constitución de un referente universal para todos los grupos de productores sin importar sus diferencias locales. Es a partir de aquí que los pequeños productores de café construyen una identidad común propia como agentes económicos en el mercado, si bien en estrecha relación con el Estado en su doble papel como agente de regulación de la actividad y comprador directo.

La rapidez de la expansión de las plantaciones y de la penetración del INMECAFE no se acompañó con la creación de un mecanismo u organización autónoma de representación de intereses. De hecho, las UEPC funcionaban directamente entre el Estado (INMECAFE) y la sociedad (los productores), sin mediaciones, dejando a los últimos en una situación objetiva de atomización, en la medida que las UEPC no tenían instancias regionales y estatales de representación. Por conveniencia política, el propio INMECAFE no favoreció el fortalecimiento de la Federación Nacional de Productores de Café de la Confederación Nacional Campesina (CNC, la central corporativa oficial), que nunca pasó de ser un mero membrete. Una mediación auténtica hubiera complicado el control productivo y comercial sobre los productores que tenía el INMECAFE.

Bajo este esquema, los productores miembros de la UEPC recibían los anticipos bajo un compromiso solidario, donde todos ellos debían liquidar sus adeudos individuales, mediante la entrega de parte de la cosecha, pues de otra forma, la UEPC no volvería a ser apoyada y ninguno de sus miembros recibiría más recursos. Esta situación explica los altos niveles de recuperación, cercanos al 90%, que mantuvo el Inmecafé en los ciclos que operó bajo este esquema. (Paré, 1990) Durante el periodo de amplia participación estatal en el sector, los pequeños cafeticultores fueron los grupos a los que Inmecafé destinó todos sus apoyos en

insumos, financiamiento (anticipos a cuenta de cosecha), material de propagación, acopio, beneficiado y comercialización del café.

El eje de la nueva política fue la expansión del sistema de comercialización. Se partió del reconocimiento de que el establecimiento de precios mínimos de compra al campo había logrado una mayor incidencia en el sector, debido fundamentalmente a que la estructura de los acaparadores regionales, se mantenía intacta a través del crédito amarrado, lo que obligaba al productor a entregar su cosecha al acaparador, muchas veces por debajo del precio oficial. (Pariente Minero, 1988: 89)

La importancia del Instituto en este sentido puede entenderse al observar que amplió su red de centros de recepción de 17, antes del ciclo 1971-72, a 48 en ese ciclo, para llegar a 63 en el ciclo 1972-73. Como consecuencia de esta mayor penetración, aumentó sensiblemente sus compras directas a campesinos, y pasó de 265.5 mil quintales en 1970-71, hasta casi un millón de quintales en 1972-73. Mientras en el ciclo 1970-71 sólo captó un 6.4% de la cosecha nacional, dos ciclos después ya lograba captar 18.8%.

Para la segunda mitad de los setentas y primeros años ochentas, el INMECAFE se convirtió, a nivel nacional, en el acaparador de casi un tercio de la cosecha de café; en el caso del centro de Veracruz, el Instituto llegó a ser el comprador de entre el 25% y el 60% del grano de los pequeños productores, según la cosecha, la zona y la comunidad de que se tratara. (Nolasco, 1985)

En 1980 el INMECAFÉ logró acopiar en 1980-1981 el 50% de la producción total de grano, pasando a exportar alrededor del 40% de las ventas mexicanas al exterior. Sin embargo, el núcleo de poder principal del sector —el de las grandes empresas que controlan el tostado y la industria del café soluble— se mantuvo intocado.

En lo que respecta a las UEPC, el primer año (1973-74), el Instituto logró organizar 1,030 unidades con 24,903 miembros (socios). A finales del siguiente año alcanzó a otras 666 unidades, duplicando casi el número de socios; para 1977-78, el Inmecafé había logrado agrupar casi 75 mil socios en sus más de dos mil UEPC. De 1978 a 1980, sin embargo, las UEPC se reducen en número y socios, pero a partir de 1981 se recuperan y para 1982 son casi 2,500 UEPC con 95 mil socios. Por otra parte, en 1977 el Inmecafé controlaba al 75.7% de los productores, pero únicamente el 35% de la superficie cafetalera, lo cual muestra cómo la penetración del Inmecafé es más importante en el ámbito social y político, que en la competencia real y efectiva en el campo económico, con el sector privado.

Tal penetración provocó serias críticas por parte del sector privado. Algunos consideraron que el Inmecafé se había excedido en su propósito original de operar marginalmente en el mercado nacional, para estabilizar la oferta y la demanda. Los acaparadores y caciques, poseedores del capital financiero, que basaban su poder político en la compra-venta de café, vieron en estas acciones una intromisión gubernamental que venía a convertirse en un competidor directo. De este modo, a principios de los ochenta. El INMECAFE captaba casi la mitad de la producción (43.5% en 1982-83).

Junto a lo anterior, durante los años 80, en un contexto de crisis económicas y financieras, devaluaciones sucesivas e hiperinflación en todo el país (debido a la deuda externa y la caída en los precios internacionales del petróleo), el Estado empezó a disminuir su participación en la economía y a privatizar importantes instituciones públicas, lo que pocos años después alcanzaría al Instituto. De esta manera, también se emprenden nuevas políticas para impulsar la reorganización y consolidación de las organizaciones campesinas; para crear formas de asociación entre los productores directos y empresarios, y para otorgar nuevos incentivos a las inversiones de capital privado, nacional y extranjero en el sector, lo cual se dio en el contexto de una liberación cada vez mayor y bajo el supuesto de que estas inversiones coadyuvarían a capitalizar el campo.

Estas políticas de impulso a nuevas formas de organización se concretaron de manera formal con las modificaciones a la legislación sobre la propiedad y usufructo de la tierra, en los requisitos que el capital extranjero debe cubrir para ser invertido en actividades agropecuarias y forestales, y en la disminución sustancial de las actividades gubernamentales en el financiamiento a la producción y comercialización de productos agrícolas. Lo anterior refleja un cambio en la relación de las fuerzas políticas en el campo, en la que los productores pequeños y medianos vieron debilitada su influencia y descartados sus intereses y posiciones en el proceso de establecimiento de los términos en que se ha llevado delante la apertura comercial de productos agrícolas, por tanto:

Estos grupos locales duraron 17 años. Para el ciclo 1986-1987, 164 344 productores estaban integrados en las UEPC, que eran grupos informales que no podían obtener crédito e incorporaban a todos los productores independientemente del tipo de tenencia de la tierra.

Este esquema organizativo propiciaba una relación vertical entre los directivos del grupo y los promotores y funcionarios de la dependencia. Los productores no se reunían constantemente para revisar sus problemas, gestiones y resultados, sino únicamente cuando se distribuían bienes como semillas y fertilizantes. Pese a sus limitaciones, las UEPC generaron un proceso asociativo flexible, superando ciertas restricciones que imponía el ejido. En los momentos de crisis del INMECAFÉ (1982 en adelante), estos pequeños grupos fueron la base para la formación de agrupaciones más amplias. (Celis, 2003: 78)

De esta manera, a partir de 1982 el Inmecafé empezó a reducir su nivel de participación en las actividades cafetaleras en la región, disminuyendo principalmente sus compras de café y sus créditos a los pequeños cafeticultores, aunque el número de UEPC y de socios se siguió incrementado. Para ejemplificar esta situación es suficiente con observar que al principio de los ochenta el Inmecafé estaba comprando casi el 50% del café producido en la región del Istmo de Tehuantepec en Oaxaca, pero para 1987-1988 sólo compró cerca de 9% de la producción regional y 9.6% de la producción nacional.

Los productores de café vieron caer dramáticamente el precio real de su producto. Aprovechando los contactos interpersonales creados a través de las UEPC

y de los encuentros regionales promovidos por el propio INMECAFE en los años anteriores, los cafecultores iniciaron un ciclo de grandes movilizaciones contra el instituto en demanda de un mejor precio a su producto.

Los grandes movimientos sociales de los cafecultores, entre 1982 y 1984, fueron las primeras expresiones concretas de la recién adquirida conciencia de la comunidad de intereses y ubicación de enemigos y se cristalizó en la constitución de diversas agrupaciones gremiales independientes en los principales estados productores, la principal de las cuales fue la Unión de Productores de Café de Veracruz. Montándose sobre las tradiciones de movilización política de los campesinos veracruzanos, la UPCV constituyó rápidamente una organización de masas y gracias a la presencia de activistas de Línea Proletaria³ en su seno, asumió un discurso crítico de las tradiciones políticas clientelares y de centralización del poder en los dirigentes. La fase de movilización permitió, gracias a ello, la aparición de numerosos dirigentes locales y regionales y el fortalecimiento de las nociones de autonomía política e independencia organizativa frente al Estado. En la práctica se ensayaron mecanismos de participación amplia en la toma de decisiones (mediante un asambleísmo muy extendido), se nombraron comités de zona, se nombraron comisiones amplias para negociar con las autoridades, se hicieron muchas asambleas de comunidad. Sin embargo, al menos en el caso de Veracruz estos principios y prácticas no calaron tan hondo como para convertirse en elementos ordenadores de la vida política cotidiana.

Se defendía la democracia y la participación conciente, pero el movimiento se apoyaba en la práctica en las instituciones del ejido y de las UEPC, donde con frecuencia la democracia era inexistente y las autoridades imponían a sus socios la movilización, más que promoverla y acordarla participativamente.

³ Línea Proletaria fue el nombre de un grupo político de inspiración maoísta que tuvo una gran influencia sobre movimientos sociales urbanos, campesinos y obreros en la segunda mitad de la década de los setenta y primeros años ochenta.

Los asesores concluyeron, después de tres años de luchas más o menos exitosas contra el INMECAFÉ, que el desgaste político era demasiado grande y se requería, para sobrevivir como corriente y para crear las condiciones de un mayor fortalecimiento organizativo, económico y político, pasar a una nueva fase de la lucha: "el cambio de terreno", o sea la apropiación del proceso de producción y comercialización del café. Los productores fueron desde un principio un tanto escépticos acerca de la idea, debido a que las experiencias de la ARIC⁴ de la CNC⁵ habían ido muy malas en Veracruz y a que no veían cómo ellos podían manejar lo que, por la propia vastedad de la organización, se vislumbraba como una gran empresa, casi del tamaño de INMECAFÉ.

Los asesores decidieron, sin embargo, empujarlo el proyecto, así fuera con una minoría de su antigua base social, abandonar la lucha por el precio, que quedó así descabezada desde 1985. Las consecuencias políticas de esta decisión fueron obvias: el "cambio de terreno" no se correspondió con una auténtica decisión de los productores; varios de sus líderes principales no participaron en esta fase del proyecto, pero tampoco pudieron continuar la lucha por el precio al no poder quedarse con el nombre de la organización ni atreverse a rebasar a los asesores; los trámites legales (desde el registro de la UPCV como ARIC), la consecución de créditos y el manejo de la construcción de beneficios se centralizaron aún más en agentes externos y en los pocos dirigentes locales que siguieron el proceso. Si bien los proyectos autogestivos en una época de altos precios del café y notable subvaluación del peso eran económicamente viables, la inexperiencia, la incapacidad técnica y la dificultad de contratación de crédito condujo a diversos problemas económicos a la ARIC UPCV y retrasó el arranque de sus operaciones. (Celis, 1991).

⁴ ARIC significa Asociación Rural de Interés Colectivo, la primera forma de asociación entre ejidatarios y propietarios que se legalizó en México, alrededor de 1980.

⁵ Los sectores modernizantes de la CNC habían ideado, desde principios de los ochenta, a tono con el discurso agrario del Presidente López Portillo, crear empresas campesinas que controlaran la industrialización y comercialización del grano. La forma jurídica desarrollada por primera vez para asociar pequeños propietarios y ejidatarios fue la Asociación Rural De Interés Colectivo (ARIC). Ciertos dirigentes locales de la CNC, dirigidos por jóvenes empresarios agrícolas locales, fundaron varias de ellas en Veracruz.

Las relaciones entre dirigentes y bases se tensaron, y en algunas zonas los dirigentes locales incurrieron en pequeños actos de corrupción o bien hicieron ostentación de su poder, lo cual condujo a la pérdida de confianza de las bases.

En el ciclo 1986-1987 se desata una nueva oleada exigiendo incremento a los precios del grano pagados por INMECAFÉ. Este ascenso estaba estrechamente relacionado con la ruptura de las cláusulas económicas de la OIC que se da en 1989 y la caída de los precios internacionales:

En estos años el comercio internacional del café estaba regulado por el convenio de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE CAFÉ (OIC)⁶, que estableció una banda de precios y un sistema de cuotas de exportación; el principal comprador mundial había aceptado estos esquemas a partir de 1962, por el temor de los efectos de la revolución cubana en los países cafetaleros. La regulación internacional facilitó los esquemas internos de regulación estatal.

A partir de 1982 este esquema entra en crisis hay menores recursos fiscales y el Instituto no puede transformarse en una empresa eficiente. Las mismas expectativas creadas desde 1975 ahora se le revierten, y no puede hacer frente a la creciente demanda de una mayoría de nuevos productores que con gran esfuerzo habían sembrado sus plantaciones de café y esperaban obtener buenos frutos. Las luchas de los cafecultores de 1982 hasta 1989 se centran en lograr mejores precios y servicios, obteniendo sólo respuestas limitadas. En 1987 se da la ruptura, que aparece como un reclamo al gobierno más que a una empresa comercial. En 1989 el nuevo gobierno decide liquidar el INMECAFÉ y transferir las funciones del Estado a los productores” (Celis, 2001:15)

El contexto coyuntural lo constituye la interrupción del sistema de cuotas para la exportación y su sustitución por el mercado libre, aspectos que se analizan a continuación.

La caída de los precios internacionales del grano data de 1989, año en que se dismanteló el sistema de cuotas de producción y controles de exportación en el seno de la Organización Internacional del Café (OIC), ente que agrupaba a la mayoría de países productores y consumidores.

⁶ Este organismo se encarga de administrar las disposiciones de los convenios celebrados, fiscalizando su aplicación, además de regular y defender los precios del grano en el mercado internacional. Referencia de la investigadora.

Desde su creación en 1962, la OIC había funcionado eficientemente como un cártel y había logrado mantener los precios internacionales en niveles óptimos mediante un esquema regulatorio. Antes de 1989, el precio por libra de arábicas suaves –el tipo de referencia del café en el mercado internacional- fluctuaba entre 1.20 y 1.40 dólares. Pero una vez suspendido el sistema de cuotas, los precios del café empezaron a caer en forma sistemática. Hubo un repunte temporal a mediados de los 90, pero posteriormente los precios cayeron en picada. En marzo del 2003, la libra de arábicas “otras suaves” –el tipo al que corresponde el café mexicano- se cotizó únicamente en 67.47 centavos de dólar, uno de los niveles más bajos en la historia de la cafecultura nacional.

El desbarajuste en los precios es consecuencia de la sobreproducción mundial de café. Con la suspensión del sistema de cuotas se rompieron los equilibrios, pues muchos países produjeron y exportaron cantidades del aromático a su antojo, sin importar las consecuencias. Empero, dos países son señalados insistentemente como los responsables de haber saturado las bodegas del mundo con café: Brasil, el mayor productor del grano y Vietnam, que en 1999 desplazó a Colombia como segundo productor internacional, gracias a los apoyos recibidos por parte del Banco Mundial y de Francia.

Actualmente, la producción mundial de café es de alrededor de 115 millones de sacos de 60 kilos al año, pero el consumo mundial se estima en sólo 108 millones de sacos. Esto significa que existe un excedente de 7 millones de sacos, el cual ha provocado la acumulación de inventarios y éstos, a su vez, han presionado los precios a la baja. Esta situación se ha repetido en los últimos tres ciclos cafetaleros. Todo indica que podría agravarse.

En términos monetarios, las pérdidas globales por la crisis se estiman en miles de millones de dólares. “Si antes se generaban de 13 a 15 mil millones de dólares por exportaciones y ahora se generan de 5 a 6 mil millones, esto quiere decir que cada año se están perdiendo 7 mil millones de dólares”, indica Fernando Celis.

Asesor de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOOC), organismo que agrupa a unos 60 mil pequeños productores.

Las pérdidas para México –que exporta más del 80% de su producción de café- han sido dolorosas. A mediados de los 90, los ingresos del país por concepto de exportaciones del aromático fluctuaban entre 600 y 700 millones de dólares. Solamente el café era el producto líder de exportación, pues generaba más divisas que la cebolla, el chayote, el algodón, la calabacita y el mango juntos. En julio de 1989, dejaron de operar las cláusulas económicas del Convenio vigente desde 1962 y revalidado en 1987, quedando de esta manera libre el mercado, debido a la retirada de Estados Unidos y de otros grandes países consumidores.

Esta situación se presentó en México en un momento de sobre oferta extrema en relación a las cuotas otorgadas. En el segundo trimestre 88-89 las cuotas correspondieron al 12.9% de las existencias verificadas y en el tercero al 10% (CNOOC, 1989). El gobierno de México propició y aprobó la medida desregulatoria aduciendo que, liberado el mercado, iba a poder deshacerse de sus excedentes: 1.3 millones de sacos correspondientes al ciclo 87-88 y 1.1 del ciclo 88-89. (Martínez, 1989)

Los países consumidores rompieron el convenio precisamente a sabiendas que los países productores tenían estos excedentes por la falta de previsión y manejo de ventas futuras. Estos últimos se vieron obligados a rematar el café cuyo precio cayó a lo más bajo en los últimos 13 años: \$65.62 dólares FOB Laredo USA para el prima lavado mexicano.

A la caída del precio del café, que situó la compra del café pergamino a principios del ciclo 89-90 a menos de 400 pesos frente a 600 del ciclo anterior, se sumó la decisión de desincorporar al INMECAFÉ y, poco después fuertes heladas afectaron 148,000 has. principalmente en los estados de Veracruz, Puebla y San Luis Potosí que corresponden al 11% de la producción nacional.

3.2 La crisis de la cafeticultura y la desaparición del INMECAFÉ.

Muy pronto, los vientos neoliberales azotaron al INMECAFÉ. La crisis financiera, los lastres burocráticos y la caída del precio provocaron que con el nuevo gobierno de Salinas de Gortari, la institución fuera condenada a una más o menos rápida extinción. Así, si en el ciclo 1982-1983 logró acopiar el 44% de la producción, en el ciclo 1987-1988 ésta disminuyó al 9.6%.

El esquema con el que el Instituto había funcionado se encontraba en crisis. En un estudio presentado por la Comisión de Gasto-Financiamiento, en septiembre de 1989, se señala que el Instituto funciona con grandes pérdidas financieras causadas por un sistema de financiamiento y acopio costoso e inadecuado; rezagos en la comercialización internacional y en la obtención de cuotas; administración de cuotas de exportación poco transparente, precios y calendarios; un esquema de abasto interno a precios menores que los internacionales; vicios administrativos y organizativos. El mismo Instituto aceptó que su esquema de funcionamiento había tocado fondo. En el documento "Reestructuración del Sector Cafetalero Mexicano" se señala:

El sistema actual del INMECAFÉ, con alta ineficiencia, sobredimensionado, con poco control interno, y, sobre todo, por participar en el acopio, comercialización y financiamiento de la actividad cafetalera, hace imposible que el Instituto pueda resolver sus problemas financieros por sí mismo. De hecho, el INMECAFÉ ha perdido una parte muy importante de su patrimonio y de su capacidad de endeudamiento, por lo que la continuación del esquema produciría pérdidas mayores.

El documento propone un "cambio estructural del Instituto, procurando que los sectores marginados adquieran autosuficiencia en el proceso". En este contexto, el gobierno federal propuso:

...desincorporar en forma acelerada la participación del Estado en las funciones de acopio, financiamiento y comercialización del café y lograr en forma paralela la autogestión campesina en el sector. Estos objetivos se realizarán en un periodo de tres ciclos –ahora se cambió a tres meses. Para ello, se requiere la concertación con los gobiernos de los estados para hacer efectivas las siguientes acciones del Instituto (..) INMECAFÉ restringirá su participación en el financiamiento, acopio y comercialización a la producción de los productores marginados, con base en la colocación previa del producto y a precios acordes con el mercado internacional. Se procederá a la venta de los beneficios e instalaciones de almacenamiento para que los productores minifundistas estén en condiciones de vender su café pergamino y se pondrán en venta las empresas filiales de torrefacción CAFEMEX y DICAMEX.

La infraestructura de la que INMECAFÉ quiere deshacerse constituye el 12% de la capacidad instalada de la cafeticultura nacional: 36 beneficios, tres centros de secado, un patio para asoleadero, tres centros de despulpe, 12 beneficios secos, 31 almacenes y 11 instalaciones de morteo. Mucha de esa infraestructura está considerada por la Comisión de Gasto-Financiamiento altamente ineficiente.

Aunque la disminución en el acopio del café fue muy marcada, el Instituto todavía conservó por algunos años las funciones de representación ante la OIC, el control de las exportaciones y de las divisas obtenidas por ello y la aplicación de la normatividad correspondiente. Sin embargo, para el año 1989-1990 se decretó la disolución del Instituto, lo que trajo como uno de los principales problemas el traspaso de las instalaciones del Inmecafé al sector social cafetalero.

En ese momento la planta agroindustrial del Inmecafé estaba conformada por 48 unidades, entre beneficios húmedos y secos, y centros de secado y despulpe. Actualmente, en su mayoría han sido transferidas, y cerca de 31 unidades se dieron bajo la modalidad de "arrendamiento con opción a compra". No obstante se debe señalar que el gran tamaño de los beneficios a transferir demandaba la existencia de organizaciones consolidadas y con altos volúmenes de producción, además de requerir elevados montos de capital de trabajo. Ello contrastaba con el bajo nivel organizativo de los cafeticultores, en parte, debido a la dependencia y subordinación

que el mismo INMECAFÉ promovió por años y con el prácticamente nulo acceso al crédito (fuera de los canales del mismo Instituto) por parte de las organizaciones.

Para atenuar estas dificultades, de las plantas agroindustriales que tenía el instituto, 3 beneficios húmedos y 4 beneficios secos fueron desmantelados totalmente por problemas de ubicación (en zonas urbanas y alejadas de zonas de abasto); así mismo, otros fueron desmantelados parcialmente por estar sobre-equipados con relación a sus áreas de abasto (6 beneficios húmedos de gran capacidad del estado de Veracruz, por ejemplo).

En el caso de los equipos de beneficio seco desmantelados, fueron transferidos a organizaciones que contaban con beneficios húmedos en el caso de zonas cerceras y a organizaciones aun no integradas al beneficiado en las zonas pergamineras. Así, además de las casi 40 unidades completas transferidas por el Inmecafé se constituyeron, adicionalmente alrededor de 100 unidades de beneficiado húmedo y seco de menor capacidad.

De acuerdo con el responsable de la jefatura de la región Tapachula del INMECAFÉ, las disposiciones dictadas por el Instituto fueron asumidas de inmediato: se cancelaron los programas: Anticipos a Cuenta de Cosecha, Recepción de Café y organización de Productores; se puso a disposición de las organizaciones el beneficio "Tapachulita", mismo que fue transferido a tres organizaciones del sector social bajo la modalidad de "arrendamiento con opción a compra". Paralelo a este proceso, se subastó el acervo de bienes en arrendamientos (herramientas, costalera, equipo de oficina y otros bienes del Instituto).

El súbito colapso de la infraestructura estatal de producción-beneficiado-comercialización expuso a los pequeños productores a los abusos de intermediarios y a la explotación fácil que son comunes en otros mercados. Sin transporte, sin instalaciones para el beneficiado, sin financiamiento y sin conocimiento de cómo se

mueven los mercados, los campesinos cafetaleros mexicanos se vieron forzados a vender su café a cualquier intermediario que tuviera vehículo y dinero en efectivo.

Esta nueva situación rindió espectaculares ganancias a los grandes intermediarios que previeron el desplome en el precio del grano. Algunos optaron por expandir el mercado y bajar los costos en el menudeo mientras otros, como Nestlé, mantuvieron el precio al menudeo y se quedaron con un margen de ganancias mucho mayor. Las corporaciones transnacionales tuvieron la oportunidad de profundizar su presencia en el mercado mexicano –como compradores, procesadores y minoristas. Al pasar del control estatal al control del sector privado, el mercado se liberalizó y se monopolizó de golpe. En respuesta, las cooperativas campesinas independientes y los grupos de pequeños productores consolidaron su organización y se echaron a cuestras la grandísima tarea de procesar y comercializar, en colectivo, el café de sus miembros (Celis, 1991). Para los productores campesinos, crear canales colectivos de comercialización fue la única esperanza de competir en las nuevas condiciones de mercado.

Por su parte, las acciones de financiamiento del Inmecafé han sido sustituidas en cierta proporción por el Pronasol. Sin embargo, las diferencias entre estas instituciones son importantes.

- A) El Inmecafé otorgaba crédito a través de las UEPC, mientras que Pronasol lo hace por medio de los Comités Locales de Solidaridad.
- B) El Instituto otorgaba el crédito al grupo, cuyos integrantes se hacían responsables solidarios de éste, mientras que Pronasol lo otorga a los individuos.
- C) El Inmecafé cobraba el crédito en especie; Pronasol, lo hace en efectivo.

D) Inmecafé cobraba intereses inferiores a los de la banca de fomento; Pronasol no cobra intereses.

A esta lista habría que agregar que, si bien en ambos casos la función es de apoyar al productor, en general, los montos por hectárea y la superficie admitida en Pronasol son menores que con el Instituto, por lo que los recursos de aquel se destinan más a resolver las necesidades primarias del productor que a mejoras en los cultivos.

Además, las tasas de recuperación de créditos también son diferentes, pues históricamente las recuperaciones del Inmecafé fueron superiores al 90%, mientras que los programas de apoyo a la producción de Pronasol tienen recuperaciones de sólo 33%.

Así, el mercado libre de café opera casi desde el inicio de la cosecha 1989/90, momento en el que la Secofi eliminó el permiso previo para la exportación; la Secretaría de Hacienda desreguló los trámites aduanales y el Comité Técnico del Inmecafé eliminó el precio mínimo al campo, los recuentos de existencia y la obligación del abasto interno industrial.

Para 1990 y unida a la baja continua del precio internacional del café, se encontraba la desaparición de la OIC, y el principio de la liquidación definitiva del INMECAFÉ.

3.3 Nuevos vientos en la Organización: La Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras. (CNOC).

Ante la crisis provocada por el derrumbe del mercado y la apresurada desincorporación de INMECAFÉ, los productores aceleraron un proceso de coordinación entre organizaciones que ya se venía dando. De esta manera, a fines de 1988, se forma la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), representa a más de 125 organizaciones cafetaleras independientes que mantienen un diálogo con el gobierno.

La (CNOC) es una organización nacional campesina independiente que agrupa a 75 mil pequeños productores de café de 126 organizaciones regionales y locales de los estados de Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí y Veracruz. Cerca del 80% de los socios de la CNOC pertenecen a distintos pueblos indios: tzotziles, tzeltales, tojolabales, choles, huastecos, nahuas, totonacos, tlapanecos, mazatecos, zapotecos, mixtecos, chinantecos, triquis, entre otros. En julio de 1989 organizaciones regionales con experiencias organizativas hasta de diez años constituyeron la CNOC, basada en los principios de acción conjunta frente a problemas comunes, apoyo mutuo, democracia en la toma de decisiones, pluralidad política y autonomía.

La CNOC tiene como objetivos: impulsar el desarrollo económico regional con capitalización colectiva; elevar los niveles de bienestar social y fortalecer organizativamente a las familias campesinas generando efectos multiplicadores. La estrategia para lograrlo es apropiarse del proceso de producción, industrialización y comercialización y controlar los instrumentos financieros. Cuatro son los ejes de acción: comercialización, financiamiento, capacitación y asistencia técnica, y organización.

La producción global de los grupos de CNOC es de 876 mil quintales al año, cultivado en 142 mil hectáreas con una exportación global de 143 mil quintales (65 mil quintales de manera conjunta).

La organización comercializaba en cinco mercados: solidario, gourmet, orgánico, tradicional, de café verde y directamente café tostado y molido.

La CNOC exportaba su café a través de su empresa comercializadora: Promotora Comercial de Cafés Suaves Mexicanos S.A. de C.V. y tenía una oficina de enlace y servicios comerciales en Estados Unidos con una marca propia para la venta de café tostado y molido: Aztec Harvester.

La Coordinadora gestiona añejos problemas de las organizaciones regionales y abre nuevos espacios de interlocución: participa en el Comité Técnico del Fideicomiso del Café (Fidecafé), en el Grupo Operativo Nacional y en los Grupos Operativos Regionales -instancia nacional para coordinar Programas de Financiamiento- y en el Comité Ejecutivo del Consejo Mexicano del Café, organismo estatal que se crea a partir de la desaparición del Instituto Nacional del Café.

La Conservación del medio ambiente es un elemento central de su estrategia. Cerca del 10% de sus socios son productores orgánicos. CNOC es socia de la Asociación Mexicana de Agricultores Ecológicos (AMAE), sus socios orgánicos formaron ECOMEX (Campesinos e indígenas ecológicos de México). Varias organizaciones participan en la Federación Internacional de Agricultura Orgánica (IFOAM), fomenta procesos de convergencia regionales, nacionales e internacionales: participa en la Unión de pequeños y medianos productores de café de Centroamérica, México y el Caribe (UPROCAFE) y en la Sociedad Cooperativa de Pequeños Productores (SCPP) donde participan productores de América Latina y África.

Conscientes de la necesidad de promover el consumo de café en México y de acortar la brecha entre productores y consumidores, la CNOC organizó -en coordinación con el Museo Nacional de Culturas Populares (MNCP)- una magna exposición titulada La vida en un sorbo, el Café en México.

3.4 El Consejo Mexicano del Café.

El 31 de mayo de 1993 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el decreto que abrogó la ley que había creado al Instituto Mexicano del Café, mismo que fue sustituido por el Consejo Mexicano del Café, que en el mes de enero de ese mismo año se había creado.

Con el retiro y posterior desaparición del Instituto, la mayoría de los pequeños productores, por dificultades organizativas, quedaron a merced de los intermediarios en plena crisis del grano. Las excepciones fueron los grupos que producían o que en ese tiempo se incorporaron a la producción de café orgánico.

Ante la crisis en la cafeticultura, parcialmente causada por el retiro en el acopio y comercialización del Inmecafé, el gobierno puso en marcha programas de apoyo al cafeticultor pobre, pero, para evitar contradicciones con la orientación de las políticas agrícolas y agrarias generales, encuadró el programa cafetalero dentro del Programa Nacional de Solidaridad, aceptando a los campesinos en "situación de extrema pobreza" dentro del Pronasol. Los recursos fueron insuficientes y en la práctica tuvieron efectos clientelistas para las elecciones presidenciales de 1994; por ello, al término del gobierno de Salinas de Gortari se debilitó el apoyo, sin que se hubieran podido ni siquiera paliar los efectos de la crisis cafetalera sobre los productores.

La eliminación de las funciones regulatorias y comerciales del Inmecafé y la nueva política crediticia en el campo han cancelado, frente a la caída del precio internacional del grano, la posibilidad de los productores, sobre todo del sector social, de exigir al Estado una intervención más integral (atribuciones que formal y jurídicamente le competían en el esquema anterior), que les permitiera enfrentar la crisis de precios sin llegar a los niveles críticos por los que están atravesando ahora y dentro de los cuales puede ser más difícil que logren un desarrollo real, como veremos a continuación.

En la actualidad, el órgano gubernamental relacionado con la cafeticultura nacional es el Consejo Mexicano del Café (CMC), dependiente de la Secretaría de Agricultura. Dicha instancia ha sido coherente en sus acciones y programas con las nuevas reglas que el gobierno ha marcado en el sentido de la desregulación y la menor injerencia a través de compras directas y subsidios para dejar ese espacio a la iniciativa privada, quedando así dicho Consejo limitado a un campo

fundamentalmente propositivo y en este sentido su acción directa sobre los procesos de producción, beneficiado y exportación es mínima.

De hecho, las acciones que desarrollaba el Imecafé directamente con los productores no son atendidas en la actualidad por el Consejo. Así, la investigación se transfiere al INIFAP, que por cierto había tenido poca actividad dentro del sector; la asesoría técnica oficial desaparece, quedando un gran vacío que nadie ha llenado, y el financiamiento a los pequeños productores queda en manos del Pronasol. Para comprobar lo anterior, haremos una breve descripción de los objetivos, composición y actividades del Consejo.

El CMC es una asociación civil constituida formalmente el 28 de junio de 1993, e integrada por: los Secretarios de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural; Hacienda y Crédito Público; Comercio y Fomento Industrial y Desarrollo Social. Los Gobernadores de Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla, Nayarit, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Colima, Jalisco, Tabasco y Querétaro, y los titulares del Banco Nacional de Crédito Rural, S.N.C.; Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C.; Fideicomisos instituidos en relación a la agricultura (FIRA-Banco de México); Confederación Nacional Campesina; Congreso Agrario Permanente; Unión Nacional de Productores de Café de la C.N.C.; Confederación Nacional de Propietarios Rurales; Unión Nacional de Productores de Café de la C.N.P.R.; Confederación Mexicana de Productores de Café; Asociación Mexicana de Exportadores de Café, A.C.; Asociación Nacional de la Industria del Café, A.C., y Sección XX de Tostadores y Molinos de Café, de la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación.

Los objetivos generales de este nuevo órgano cafetalero son:

- Diseñar políticas que permitan promover y fomentar la productividad en el sector cafetalero.
- Impulsar la modernización tecnológica.

- Promover "alianzas estratégicas entre los agentes productivos".
- Lograr una ubicación adecuada de nuestro café en el mercado internacional.
- Representar los intereses de México en los foros internacionales.
- Propiciar que las acciones gubernamentales hacia el sector, ejecutadas por diversas dependencias, fueran llevadas a cabo en forma coordinada.

El CMC cuenta con una Asamblea General, que es su órgano de gobierno, presidida por el Secretario de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y conformada por los otros titulares antes mencionados. Tiene también un Comité Ejecutivo, integrado por representantes de cada uno de los asociados, cuya función principal es el diseño y evaluación de políticas, y su dirección y coordinación está a cargo de un Presidente Ejecutivo, quien tiene las facultades de representación del Consejo.

Entre las principales actividades que hay está la constitución de instancias de coordinación entre las dependencias y entidades federales y estatales y las organizaciones sociales y privadas a nivel nacional, para el análisis y definición de las acciones a realizar en la materia. Preparar los programas tendientes al desarrollo integral de la cafecultura mexicana, coordinar e instrumenta los programas y acciones del Gobierno Federal en materia de café.

También funge como instancia general de coordinación de los Consejos Estatales del Café y equivalentes; Lleva el registro de las exportaciones de café mexicano y expide los certificados de origen; Participa, en representación de México, en los foros de las diferentes organizaciones internacionales del café; Lleva a cabo congresos, encuentros y reuniones en el ámbito nacional, para el análisis de temas específicos y concertación de las estrategias y acciones correspondientes, y Asesora y apoya a los integrantes de la cadena cafetalera nacional, para la adecuada atención y solución de sus asuntos.

Algunas organizaciones integrantes del CMC.

- **CNC.-** Confederación Nacional Campesina;
- **UGOCP.-** Unión General Obrera, Campesina y Popular;
- **CNOC.-** Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras;
- **UNPC-CNC.-** Unión Nacional de Productores de Café - Confederación Nacional Campesina.
- **UNORCA.-** Unión Nacional de Organizaciones Regionales Campesinas Autónomas, entre otras.

Uno de los objetivos del Consejo es promover la descentralización de las decisiones y acciones en materia cafetalera, por tal motivo se ha promovido la creación de consejos estatales de café, participan y están representados en ellos todos los agentes de la cadena productiva del café en el estado de que se trate. Estos consejos estatales, a su vez, han propiciado la constitución de 56 consejos operativos regionales, en los que confluyen los cafetaleros de las regiones en particular, a fin de que las decisiones que se tomen sean decididas y asumidas por los directamente interesados o afectados.

3.4.1 Certificados de origen.

Los certificados de origen son constancias que el CMC y los Consejos Estatales respectivos emiten en virtud de la adhesión de México al Convenio Internacional del Café, y tienen como objeto facilitar la recopilación de estadísticas del comercio cafetalero internacional y conocer con exactitud las cantidades de café que son exportadas por los países exportadores miembros de la Organización Internacional del Café.

Como hemos podido ver, las actividades del nuevo Consejo, no obstante la importancia que revisten, presentan sus mayores carencias cuando se trata de aplicárseles para apoyar a los pequeños cafeticultores. Esta situación se agrava al observar la composición del Consejo, donde la mayor parte de sus integrantes

representan al gobierno federal, a organizaciones oficialistas como la CNC y a los sectores más influyentes dentro de la cafeticultura. Esto implica que las decisiones del Consejo obedecerán más, en última instancia, a los intereses de las grandes empresas y no al de la mayoría de los productores, situación que mantendrá, y probablemente agudizará la situación de pobreza de las regiones marginales cafetaleras, con sus consiguientes efectos económicos y sociales.

3.4.2 Programas del Consejo Mexicano el Café

Desde su nacimiento, el Consejo está llevando a cabo programas centrales dirigidos a cumplir con los objetivos que le dan razón de ser:

- Programa de Apoyo a la Cafeticultura 1993-1994. Operado por Solidaridad, FIRA, BANRURAL, BANCOMEX, FIDECAPÉ y la banca comercial. Planeado para apoyar a más de 200 mil productores con 10 ha o menos por productor, hasta alcanzar las 345 272 hectáreas.
- Programa Nacional de Broca y Roya. La plaga de la broca y la enfermedad de la roya del cafeto son los dos azotes principales que llegan a deteriorar la calidad y la cantidad de café exportable.
- Campaña de Prestigio. Es evidente la necesidad de retomar el trabajo de promoción de nuestro café en los principales mercados.
- Programa para una Nueva Estrategia Competitiva para el Sector Cafetalero Mexicano.

Sustituyendo al IMECAPÉ el Consejo Mexicano del Café (CMC), depende financieramente de la SAGAR (hoy SAGARPA). El CMC, es un organismo público mixto en el cual han participado tanto actores sociales como los políticos, y el Foro

Nacional de las Organizaciones de Productores de café, que se ha venido conformando desde mediados de 1997 a raíz de la autorización de importación de café verde sin aranceles. A partir de 1996 el CMC asumió las funciones de coordinar las relaciones con los Consejos Estatales para el seguimiento del programa de la Alianza para el Campo. En el caso de Veracruz el Consejo Estatal está representado por el Consejo Veracruzano del Café.

En las últimas fechas el "asunto del café" ha llegado a ocupar importantes espacios en el escenario nacional; las organizaciones sociales se han convertido poco a poco en grupos de poder, que han alzado sus voces y se han dejado escuchar en la cámara de Diputados; sus representantes y voceros han insistido en que para el sector cafetalero no se ha definido una política económica a su favor.

Desde finales del siglo pasado y continuando en el nuevo milenio, los cafeticultores están inmersos en una "crisis que llegó para quedarse" (cita del Lic. Roberto Giesemann S., presidente Ejecutivo del Consejo Mexicano del Café, en una reunión del sector cafetalero de la región de Coatepec el 15 de abril del 2002) la situación se ha complicado, llegando a denunciarse abiertamente entre otras cosas que existe una competencia desleal entre los socios del TLC, porque se ha ignorado en las negociaciones el pago de aranceles de las importaciones de café. Las críticas a las acciones gubernamentales han servido para plantear estrategias, y otras veces tan sólo para encontrar que existe un fuerte problema estructural, pues es notable la falta de una política de Estado que fortalezca al sector productivo del campo, y por ende que pueda mejorar las condiciones de vida de ese sector.

A pesar de todo lo que se pueda decirse, escribirse, firmarse o prometerse, la cruda realidad rebasa cualquier intento por muy bien intencionado que sea; y los programas emergentes no resuelven nada inmediato, los apoyos siempre llegan tarde o simplemente no llegan, y las estrategias establecidas, en lugar de brindar opciones viables y optimistas, pareciera que obstaculizan y deprimen aún más la situación. Tal es el caso de los cinco programas que se han estado llevando a cabo a

nivel nacional, y que fueron anunciados por el Lic. Roberto Giesemann en la reunión citada anteriormente; algunos de esos programas serán tratados más adelante pues están inmersos en el Programa Veracruzano de Calidad para el Sistema Agroindustrial del Café:

- Actualización del padrón cafetalero.
- Programa emergente para el levantamiento de la cosecha
- Mejoramiento de la calidad.
- Fomentar una cultura del café; la necesidad de promover el consumo.
- Fondo de estabilización de precios.

Las primeras reacciones de los dedicados a esta actividad no se han hecho esperar, tan sólo bastará observar las acciones y respuestas concretas. En el momento en que fue necesario imponer un punto final a esta investigación, aún los actores de esta crisis no habían terminado de digerir tanta información proporcionada; pero es evidente que las posibilidades para este sector se cierran en lugar de abrirse.

3.4.3 El Consejo Veracruzano del Café.

En 1991, se creó el Consejo Veracruzano del café (COVERCAFÉ), como un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, cuyos objetivos son, integrar en un solo organismo, la representación y el trabajo concertado para fines conjuntamente acordados de productores, industrializadores y comercializadores de café, además de coordinar acciones tendientes a mejorar la comercialización del café veracruzano y de llevar los beneficios a toda la cadena productiva, procurando la integración del proceso, así como equilibrar el interés nacional conforme a los tratados internacionales del café.

También tiene como finalidad promover relaciones sanas con las instancias financieras nacionales e internacionales, así como crear organismos propios de

financiamiento al sector cafetalero veracruzano, delimitar las áreas de producción, promover la investigación tecnológica en todas las etapas del proceso productivo del café, la eficiente transferencia tecnológica y la capacitación a todos los niveles y asegurar un foro de representación orgánica de los productores, exportadores e industriales del café, ante el gobierno, la banca y otras instituciones. (Gobierno del Edo. De Ver., 2000, 123

CAPITULO IV. Posibles salidas a la crisis del café en México.

4.1 Rumbo al Mercado

Una vez efectuada la cosecha, las organizaciones de productores deben competir con las compañías transnacionales en la compra de café, directamente de quienes lo cultiva. En esto, como en la mayor parte de los pasos en la cadena de producción-comercialización, las transnacionales gozan de importantes ventajas. Para empezar, los compradores privados que cuentan con financiamientos bancarios enormes, tienen la liquidez necesaria para pagar el monto completo al momento de la compra, mientras las cooperativas suelen hacer un primer pago al recibir el café, y no hacen el pago final sino hasta recibir los fondos provenientes del comprador final (situado casi siempre en otro país). Muchos productores necesitan el dinero de inmediato y aceptarán un precio menor a cambio de un pago pronto. Las organizaciones campesinas se encuentran también con la desventaja de carecer de alguna parte de la infraestructura básica: transporte, bodegas de almacenaje o instalaciones de beneficiado.

El 85 por ciento del café mexicano va a parar a costas extranjeras. Por mar, el café sale de los puertos de Veracruz, Veracruz, y Salina Cruz en Oaxaca. El café mexicano entra también por tren a Estados Unidos via Nuevo Laredo, Tamaulipas – un viaje que en promedio representa 1 200 kilómetros desde las plantas procesadoras. Por lo general, los costos de transportación terrestre al mercado estadounidense son menores que los marítimos.

En la cosecha 1997-1999, México exportó café a 58 países. En el ciclo 1994-1995, las cifras son las siguientes:

Estados Unidos se lleva la tajada del león en cuanto a café verde mexicano se refiere: casi tres cuartas partes de todas las exportaciones. Los tres grandes compradores en el mercado estadounidense son General Foods (Philip Morris), Folgers (Procter & Gamble) y Nestlé. En términos porcentuales, han crecido las exportaciones a los países de la Unión Europea. En 1998, casi se duplicaron las importaciones de café mexicano debido a la decisión de la UE de retirar el arancel del 4 por ciento a México por pertenecer a la Organización para la Cooperación en Desarrollo Económico (OCDE) (Sagar, 1999).

México afronta el gran reto de ampliar y diversificar sus mercados. El mercado estadounidense ofrece ventajas competitivas derivadas de un tratado de libre comercio y de la proximidad geográfica. Sin embargo, las proyecciones de la demanda en Estados Unidos son menos esperanzadoras que las de Europa. Con la que México tiene un tratado de libre comercio pero no está tan próximo. En 1965, Estados Unidos compró el 45 por ciento del café existente en los mercados internacionales, pero sus importaciones globales cayeron actualmente a un 25 por ciento; por otro lado, Europa está ahora comprando el 40 por ciento del café y tiene una tendencia de rentabilidad en su consumo. Japón, en cambio, que ahora importa solamente el 7 por ciento, aumenta su consumo per capita de manera acelerada.

En 2001, una cuantas grandes compañías importadoras (Volkaffe, Ecom, Neumann Gruppe, J. Aron, Farr Man) se llevaron más de la mitad del volumen total de café mexicano exportado. La otra mitad quedó en manos de unas treinta compañías medianas. En 1997-1998, el 94.6 por ciento de las exportaciones mexicanas fue café oro. Desde ese, el 60.7 por ciento fue prima lavado y 15.1 por ciento fue café de altura. El café instantáneo constituye el 91.2 por ciento de las exportaciones de café procesado, seguido del café tostado, con un 8.04 por ciento.

El sector cafetalero mexicano depende en su gran mayoría de la exportación, ya que México tiene una de las tasas más bajas de consumo entre los países productores. Se calcula que entre 900 mil y un millón de sacos de 60 kilos (el 15 por

ciento de la producción nacional) se compra en casa, y no hay aumentos significativos en la última década. EL consumo varía entre 659 y 730 gramos por persona al año (Van der Valk, 1992; Fonaes, 1996; Sagar, 1999). Compárese esta cantidad con los 11 kilos de Finlandia, los 4.6 kilos de Estados Unidos y los 2 kilos por persona al año de Brasil.

Setenta por ciento del café consumido en México es instantáneo, cifra que aumentó en las últimas dos décadas (Van del Valk, 1992; Santoyo et al, 1994; Instituto Maya, 1999). Estas tendencias en el consumo contrastan marcadamente con la conducta de los bebedores de café en Estados Unidos, por ejemplo, donde en 1996 los consumidores bebieron únicamente 0.17 tazas de café instantáneo al día, mientras consumieron 1.52 tazas de café tostado y molido. En México, los grandes procesadores de café han venido empujando el consumo de café instantáneo, particularmente en los enclaves de bajos ingresos, como producto barato y accesible.

La Norma Oficial Mexicana (NOM), de acuerdo a la Ley de Etiquetado, permite que los envases de café incluyan hasta un 30% de sucedáneos indicando que el café contenido es "100% PURO", además de no indicar qué otro producto y en qué cantidad está presente en el frasco.

Esta situación ha llevado a los productores mexicanos a plantear como una de sus exigencias mayores ante el gobierno mexicano el que se cambie la Ley de Etiquetado y se lleve a los niveles que son aceptados en la mayoría de los países (no más de 10% de sucedáneos y declaración explícita de los contenidos alimenticios).

Hay reportes de que casi tres cuartas partes del café tostado y molido que se vende en México es en realidad una mezcla de café y azúcar (Santoyo et al, 1995).

Con una producción tan elevada y con tan bajas tasas de consumo, México no tiene la necesidad de importar café. En la época de Inmecafé, el país no importó café de manera significativa. Sin embargo, en fechas recientes las importaciones han

aumentado notablemente: de 260 mil sacos entre 1998 y 1999 a 350 mil entre 1999 y 2000. Casi todo el café que se importa es de la clase robusta, de no muy alta calidad. Nestlé, en particular, ha estado importando grandes cantidades de robusta para usarlo en su café instantáneo, el cual requiere 2.6 kilos de café verde para producir un kilo de instantáneo. Importar café a un país que cuenta con excedentes importantes tiene consecuencias sociales y económicas negativas y tiene restricciones bajo las leyes mexicanas. Para darle la vuelta a dichas leyes, los procesadores han recurrido a pretextos legales cuestionables, como importar el café dentro de la categoría de "café semi tostado", la cual no tiene sentido, logrando evadir la prohibición fitosanitaria de importar café verde para evitar el ingreso a nuestro país de plagas y enfermedades exóticas. También usan permisos de importación temporal aplicables a las maquiladoras (PITEX), y así importan materia prima para elaborar café instantáneo que supuestamente tiene el objetivo de exportación. Como bien lo saben las compañías trasnacionales, las importaciones de café de mala calidad, barato, colapsan los precios de la producción nacional, para llevarla al nivel del suelo.

4.2 El costo de la inequidad: los precios del café en México:

A nivel mundial, la OIC calcula la producción del ciclo 2001-2002 en 114.9 millones de sacos de café (de 6ª kilogramos).⁷ Pese a las frecuentes sequías o heladas que afectan gravemente sus cosechas, Brasil es el principal productor. Lo siguen Colombia, Indonesia, Vietnam, México, Guatemala y Costa de Marfil. Además del clima, la naturaleza imperecedera del producto y la inversión de largo plazo requerida mantienen el abasto global de café relativamente constante, de año a año.⁸ Además, el consumo de café es indiferente a la fluctuación en los precios, pese a que varía de acuerdo a los cambios en las tendencias culturales.

⁷ Este cálculo incluye la cosecha brasileña de mayo-agosto en el ciclo 2002-2003. De incluirla en el ciclo 2001-2002 el cálculo sería de 126.7 millones de sacos según el Grupo Neumann.

⁸ Una mata de café no es por completo productiva sino hasta su sexto año. Como tal, los productores no pueden fácilmente entrar o salirse del mercado.

Estas características hicieron del café un mercado relativamente fácil de regular durante los años que funcionaron las cláusulas económicas del Organización Internacional del Café. Desde el final del sistema de cuotas, en 1989, el mercado internacional del café está marcado por una extrema volatilidad y precios a la baja. Las causas pueden situarse en ambas caras de la ecuación oferta-demanda. Por un lado, el aumento en la producción mundial, especialmente en Vietnam y Brasil, más las grandes existencias que ya hay, han hundido al mercado. El resultado es que, pese a que el volumen de la producción cafetalera creció 12 por ciento entre 1997 y 2001, el valor total cayó 57 por ciento (OIC, 2002). Por otra parte, el consumo de café no está creciendo de manera significativa. Las innovaciones tecnológicas han permitido que los procesadores reduzcan el volumen de café necesario para lograr una libra de café tostado y molido, y las innovaciones en la técnicas de comunicación le brindan a los distribuidores la ventaja de comprar a corto plazo, "justo a tiempo".

En el 2002-2003 hubo un record de precios a la baja. El Consejo Mexicano del Café anunció que México perdió más de 300 millones de dólares en divisas debido a la caída en los precios de 2001. Los expertos predicen que los precios del café podrían continuar en este bache hasta por lo menos la cosecha 2004-2005.

Por si fuera poco lo anterior, el café mexicano sufre además un descuento de 5-10 puntos en el mercado internacional como castigo por exportar con calidad desigual en el pasado.⁹

Era la costumbre que Inmecafe mezclara granos de diferentes orígenes y calidades, perdiendo la calidad superior producida en algunas regiones. Debido a la reputación de contar con calidades erráticas, los inspectores tienen el encargo de

⁹ El fin de las regulaciones y cuotas internacionales permitieron a los procesadores seleccionar de manera más minuciosa el tipo y calidad del café que querían. El resultado fue un mayor diferencial de precios basado en la calidad. Mientras que antes un café de alta calidad podía recibir una mitad más que un café pobre o promedio, ahora un café muy buscado puede lograr precios que fluctúan entre 100% y 700% más altos (Renard, 1999:140).

sumergirse hasta ocho veces en un contenedor de café mexicano y no las usuales dos veces. Pese que los productores se esfuerzan por lograr una calidad consistente, el diferencial negativo aumentó a 24 centavos de dólar por libra en la temporada 1999-2000, lo que refleja lo que muchos consideran una influencia desmedida de los compradores transnacionales que operan en México.

Como resultado de lo anterior, en los años malos los productores mexicanos reciben migajas por su cosecha. La tabla siguiente muestra los precios promedio recibidos por los productores mexicanos entre 1994 y 2000, en centavos de dólar por libra de café:

1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
149.2	123.59	135.63	133.63	100.11	91.97	46.58	60.24	48.97 (a Junio)

A últimas fechas, los precios están lejos de cubrir, siquiera, los costos de producción. Como regla de oro mundial, se dice que los productores cafetaleros salen tablas cuando el precio internacional es de un dólar por libra.

En México, los costos de producción, particularmente los costos por mano de obra, varían considerablemente de región a región.

Muchos productores combinan también el café con cultivos de autoconsumo. La tendencia aumenta durante la crisis para asegurar alimento para la familia. Pero el café se ha convertido en una parte tan integral de la producción campesina en regiones empobrecidas del país, y sugiere la necesidad de políticas que apoyen la producción de cultivos de exportación y los patrones sustentables de la agricultura campesina. Los campesinos mantienen la producción de café incluso bajo

condiciones adversas porque forma parte de su estrategia integral de producción (Martínez Quezada, 1995).

4.3 Los precios del café y la pobreza:

La producción cafetalera en México logró enraizarse en las áreas montañosas del país que son pocos dúctiles a cualquier tipo de actividad agrícola, y donde existe el agravante de no contar con los servicios básicos para la población. Así, muchas de las causas de la pobreza en las regiones cafetaleras son estructurales, y ahora se han exacerbado por la crisis en el precio internacional del café. EL 84 por ciento de los municipios donde el café es una actividad agrícola central registran una severa o muy severa pobreza, según los indicadores basados en salud, vivienda y educación.

Pese a la crisis, y dada la insuficiencia de otras opciones viables, las organizaciones de productores luchan por salvar el café en México. En ello han hallado una actividad económica que les permite mantener a sus familias, permanecer en sus comunidades tradicionales, combinar los cultivos comerciales con la producción de alimentos básicos y conservar la tierra y ambiente para las futuras generaciones.

4.4 A dónde va el dinero: la cadena de valor en la producción cafetalera mexicana:

El cultivo de café en México debería proporcionar una vida digna a quienes producen ese bien de consumo tan buscado. Pero la sesgada cadena de valor al interior de la industria se ha vuelto insostenible en los últimos años. La escalera de la inequidad otorga sueldos de miseria al productor y ganancias inimaginables a las compañías transnacionales que la controlan.

Dado que los cafeticultores obtienen, por lo general, sólo una pequeña parte de los precios de exportación y menudeo, es crucial entender cómo funciona la

valoración dentro de la cadena, el papel de diferentes actores involucrados y lo que podrían hacer los productores para obtener tratos justos. El desglosado del precio de café de hace 10 años muestra que los productores obtuvieron alrededor del 16 por ciento del precio de menudeo.

Desde que se recolectaron estos datos se ha deteriorado la situación para los productores. Hoy, a nivel mundial, los cafetaleros reciben menos del 10 por ciento del precio de menudeo y menos del uno por ciento de lo que cuesta una taza de café en una cafetería.

Por lo general, los pasos que siguen al tostado ocurren en el país consumidor, lo que significa que 70 por ciento del precio final es capturado fuera del país exportador. EN México, 95 por ciento del café exportado es café oro y sólo se exporta un 4-5 por ciento del café instantáneo producido nacionalmente.

Muchas organizaciones de pequeños productores bien consolidadas han comenzado a vender productos de café en su etapa final (café instantáneo o café tostado, molido y envasado), al menudeo, en los mercados nacionales e internacionales, buscando coleccionar el valor agregado a estos bienes. Los variados gustos de los consumidores en los referente a los tipos de tostado crean un reto para las organizaciones que intentan exportar sus productos finales.

En términos generales, la proporción del precio de menudeo que le llega a los cafetaleros mexicanos varía de acuerdo a las siguientes condiciones:

- El precio vigente en el mercado internacional.
- El diferencial aplicado al café mexicano en los mercados internacionales.
- La tasa de cambio entre el peso y el dólar estadounidense. A junio de 2002, se consideraba sobrevaluado el peso mexicano en cuando menos 20 por ciento; esto conduce a una caída en el poder adquisitivo de los productores e proporción semejante.
- La pertenencia o no de los productores a una organización gremial.

- El grado de concentración de existencias entre los intermediarios.
- La localización geográfica. Es común que los compradores paguen menos a aquellos productores que habitan en comunidades remotas o inaccesibles.

Todos estos factores hacen que el precio pagado al productor en el campo tenga una enorme variación de un ciclo a otro, o dentro del mismo ciclo de una región a otra.

4.5 El control transnacional del mercado

En México, como en la mayoría de los países, la cadena agro-industrial muestra una participación masiva en ambos extremos (miles de productores y consumidores) y una alta concentración en los eslabones intermedios. Desde finales del siglo XIX y hasta 1976, las grandes casa mercantiles controlaban la cadena campo-mercado, momento en que fueron desplazadas por Inmecafé. Con el desmantelamiento de este instituto, el 33-44 por ciento de la producción nacional que había comercializado Inmecafé fue a parar, en gran medida, a manos de las grandes transnacionales, dado que las comercializadoras nacionales no pudieron competir por otros mercados.

En aras de asegurar un abasto de bajo costo, las compañías transnacionales y sus afiliados locales se han tornado más activos en la compra directa a los productores, y suplantando el papel de los intermediarios locales enviando agentes a los campos. Así operan Volkaffe y Atlantic Coffee Amsa. Las grandes firmas tienen la ventaja de contar con créditos internacionales a tasas de 34-56 por ciento. Aunque actualmente las tasas de interés han bajado, el crédito sigue siendo escaso y caro, lo que orilló a la quiebra aun buen número de intermediarios regionales. Esta situación ventajosa en el área financiera permitió a los grandes compradores desgastar a la competencia y controlar las existencias regionales (Celis et al, 1991; Renard, 1999).

En este contexto ha sido difícil que los productores incrementen su tajada del precio final. Las organizaciones de pequeños productores encaran enormes

obstáculos: no cuentan con instalaciones de beneficiado modernas; los sistemas carreteros son malos o insuficientes; no tienen acceso a líneas de crédito favorables ni de interés bajo; no conocen a fondo cómo opera el mercado internacional; los mercados locales y nacionales están subdesarrollados y no pueden adsorber parte de la cosecha y como tal servir de colchón contra los efectos negativos de precios internacionales volátiles; hay carencia de capacitación en nuevas tecnologías apropiadas a las condiciones climáticas y culturales (Celis et al, 1991; Celis, 1999, CEPCO, 2000). Pese a algunos de estos obstáculos, varias organizaciones de base llevan ya un trecho recorrido en la búsqueda de incrementos en el valor añadido a su producto y están logrando tajadas mayores del precio de consumidor.

Cuando se colapsó el sistema internacional de cuotas, las principales corporaciones del café se movilizaron para trasladar sus operaciones de procesamiento hacia los países productores. En México, asumieron las responsabilidades de obtener la mezcla precisa de características y calidad requerida, y las transnacionales redujeron sus almacenes buscando favorecer las compras "justo a tiempo". A la vez, las fusiones y adquisiciones han llevado a una fuerte concentración en la industria de alimentos y bebidas; el procesado de café está ahora controlado por un oligopolio que dominan Philip Morris, Nestlé, Sara Lee y Procter & Gamble. Para final del siglo XX estas cuatro corporaciones internacionales se apoderaron del 70 por ciento de la industria cafetalera en los países de la OCDE (Renard:151).

En México, los grandes engulleron los negocios pequeños que se hallaban en bancarota. Su concentración global –combinada con su presencia en el país- le ha dado a las firmas internacionales un control enorme en el mercado mexicano. Nestlé es el principal comprador y tostador de café mexicano. Otras transnacionales importantes y sus subsidiarias nacionales en México son Becafisa/Volcafé/omnicafé/TIASA, Neumann Gruppe/Cafés California, Ecom/Atlantic Coffee/Amsa, FarrMan, J.Aron y Cargill México, que recientemente vendió todas sus

operaciones de café verde a Ecom. Juntas, estas empresas exportan el 67 por ciento del café que sale de México.

El poder sin precedentes de las transnacionales en el mercado mexicano ha conducido a abusos y a una pérdida en la capacidad de negociación de los productores y sus organizaciones. Recientemente la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), demandó –ante la Comisión Federal de Competencia Económica- a la Secretaría de Economía por permitir prácticas de comercio desleales. En la demanda se alega que las filiales de las grandes corporaciones transnacionales vendieron intencionalmente muestras de café de mala calidad al Commodities Market para mantener el diferencial negativo en el precio internacional que pesa sobre México. Mediante esta manipulación, las compañías que controlan los eslabones de mercado en la cadena de valor mantienen bajo su precio de compra y siguen con precios altos al consumidor.

Como lo indica un estudio de caso en torno a Nestlé, otro de los problemas es el interés de las transnacionales por comprar café barato, de mala calidad, en vez de fomentar una producción de alta calidad. A las compañías lo que les importa son los precios bajos y evitan pagar precios superiores por café de origen y calidad controlados. Un reciente boletín de prensa de la CNOC, afirma; "Vietnam produce 100 libras de robusta en menos de 20 dólares, Brasil produce arabica sin lavar (natural) por 40 dólares; países como México que producen lavado tienen costos de hasta 80 a 100 dólares por cien libras. Para aumentar la ganancia, la gran industria de los países importadores está incorporando más café robusta y natural en sus mezclas, y las ganancias se dispararon."

4.5.1 El caso de la Nestlé:

Nestlé es la corporación de alimentos más grande del mundo: sus ventas en 2001 alcanzaron 50 415 millones de dólares. En los últimos tres años, la compañía creció 10 por ciento anual, y logró beneficios netos de 5 487 millones de dólares. A

través de su marca mundial, Nescafé, Nestlé es la compañía cafetalera líder a nivel mundial ya que procesa aproximadamente un 10 por ciento de todo el café vendido (9 500 000 sacos al año).

La compañía ha recibido críticas por usar productos genéticamente modificados y por sus políticas de compra de café y cacao. Pese a estas campañas masivas en su contra, Nestlé continúa creciendo a saltos y crea vínculos. La compañía ha desarrollado un manejo impresionante de las relaciones públicas y experiencia en el manejo de las protestas del público. Aunque es sensible a nivel de imagen, en aspectos de calidad y valores familiares, Nestlé es diestra en evitar que la protesta afecte de manera significativa su crecimiento.

Más de 350 productos Nestlé se elaboran en México, la mayoría para el mercado interno. Los bienes de marca de la compañía se han convertido en artículos indispensables en miles de hogares mexicanos: Nescafé, Nido, Carnation; La Lechera, Rosa Blanca, Chocolate Abuelita, Carlos V, PArma, Maggi y Santa María entre otros.

Nestlé controla casi el 70 por ciento del mercado interno de café mexicano. Compra unos 400 mil sacos anuales, tres cuartas partes de los cuales se destina al consumo interno. Su estrategia de comercialización nacional es simple: ofrecer café de baja calidad con alto valor agregado. Setenta por ciento del café que se consume en el país es instantáneo, y las marcas de Nestlé (Nescafé, Ristretto, Dolca y Decaf) suman el 84 por ciento del total (Van der Valk, 1991; Santoyo et al, 1994). Nestlé vende a nivel internacional café tostado y molido con las marcas Nespresso, Bonka, Zoégas y Loumidis. La compañía promueve activamente el consumo de café de baja calidad. Para hacer Nescafé se usa café robusta que la Nestlé importa a precios entre 17 y 20 dólares las 100 libras –lo que es menos de la mitad de los arabicas de buena calidad de nuestro país. Al usar robusta, casi siempre importado, se daña a los productores mexicanos pues reduce sus ventas y baja el precio de su producto.

Daña también a los consumidores al alentar el consumo de cafés de mala calidad en un país que produce cafés de muy alta calidad.

La Asociación Nacional de la Industria del Café (Anacafé), grupo empresarial de los grandes transformadores del grano que controla la Nestlé, ha peleado en contra de cualquier modificación a la ley mexicana que actualmente permite que un café etiquetado como "100% puro" contenga hasta 30 por ciento de otras sustancias. Mientras que la ley brasileña establece con claridad criterios para la elaboración de café instantáneo que obligan a usar cien por ciento café de buena calidad, en México al elaborar el café instantáneo se incorporan granos fermentados en exceso, manchados, de baja calidad. Sin requisitos de etiquetado, a los que también se opone la transnacional, el consumidor no sabe qué compra.

Nestlé está en segundo lugar en el país en la compra de café verde (lo supera sólo Agroindustrias de México, AMSA) y se ha ganado una mala reputación entre las organizaciones de pequeños productores. Al incrementar sus importaciones, la firma cae en prácticas que muchos consideran desleales y que tienen serios impactos en el mercado mexicano.

Nestlé importa más café a México que cualquier otra compañía. De los 150 mil sacos de café autorizados para importación por la Secretaría de Economía en 2001, Nestlé importó 119mil. La CNOC ha demandado formalmente a la Secretaría de Economía porque en los permisos de importación que ha expedido se ha permitido a la Nestlé y a otros grandes comercializadores violar las regulaciones nacionales.

En mayo de 2001, la OIC discutió un plan para retirar del mercado global el café de mala calidad, con el fin de mejorar los precios, pero Nestlé boicoteó los acuerdos establecidos en México al respecto. Los exportadores y los funcionarios del gobierno mexicano habían acordado usar 30 millones de pesos de recursos fiscales asignados al Plan de Retención para pagar los costos de destruir el café de mala calidad y para aplicar una fórmula por la cual los exportadores entregarían el 5 por

ciento del monto de sus exportaciones de baja calidad y descontarían un máximo de 2 por ciento en el precio de compra a los productores. Este plan se convirtió en ley mediante el Decreto Presidencial del 13 de diciembre de 2001. La Asociación Nacional de la Industria del Café se opone al plan de destrucción y ha amenazado con llevar su caso a la corte. La compañía se ha rehusado a desarrollar un programa que dé cumplimiento a la ley y ha saboteado los esfuerzos que mejorarían la calidad del café y beneficiarían a los productores nacionales empobrecidos. La Anacafé propuso la compra de 200 mil sacos de café de mala calidad destinados a destruirse en el plan, para venderlos en el mercado nacional.

Nestlé ha demostrado durante los últimos años que no simpatiza con las organizaciones democráticas de los pequeños productores cafetaleros ya que sirven de freno a su política de control en el sector. Tampoco le gustan las prácticas de comercio justo ni el café ecológico. Según una organización ciudadana de comercio justo, una vocera de la compañía insistió en que "el precio y la calidad son nuestros dos determinantes; no aceptan el concepto de "verde", propio del café producido ecológicamente. En el Consejo Mexicano del Café, la Anacafé exigió que se otorgara a los procesadores y tostadores de café instantáneo, un grupo en el que Nestlé domina con facilidad, el mismo voto que a los productores para así tener la capacidad de vetar cualquier iniciativa que vaya en contra de sus intereses.

En general las prácticas de las grandes transnacionales en lo que a compra de café se refieren, han creado una crisis inminente en la sustentabilidad de la industria cafetalera mexicana. Su renuncia a pagar un precio decente por un café decente ha forzado a los productores a cortar picos, lo que erosiona la calidad misma del café. Es más, que los productores reciban un precio por debajo de los costos de producción amenaza la viabilidad de la cafecultura como actividad económica, lo que ya inició un éxodo del sector. La mala calidad de café ofrecida a los consumidores constriñe la posibilidad de expandir los enclaves de venta al menudeo. Esto es cierto en México, donde es urgente tomar medidas que promuevan el consumo de café, y en Estados Unidos –principal mercado de la exportación

mexicana- donde el consumo ha decaído considerablemente. Siendo que la industria global del café está, efectivamente, monopolizada por un puñado de enormes corporaciones de alimentos –situación que refleja México- éstas pueden incrementar los márgenes de su ganancia a costa de los productores y los consumidores. A menos que pueda revertirse este deterioro en la calidad y el precio del café, tanto la oferta como la demanda se tornarán insostenibles. En México, esto acarrearía no sólo la muerte de un sector económico de enorme relevancia para la economía nacional, sino también la desintegración de la economía campesina que sostiene la vida social, cultural y económica rural en muchos enclaves del país. El espectro de la descomposición política cobraría forma.

4.6 Organización.

En México, los pequeños productores que colectivamente comercializan su café reciben hasta 20 por ciento más que sus contrapartes no organizadas. El intermediario puede pagar precios más altos a los productores organizados pues ahorra dinero al negociar y transportar mayores volúmenes y, además, los miembros de las organizaciones de base que comercializan directamente en mercados internacionales reciben en promedio un precio 15 por ciento mayor, que puede ser más aún por las bonificaciones que se obtienen si el café se vende en los mercados especiales, orgánicos o de comercio justo.

No existe quizá otro país que pueda lucir el grado de organización de base que México ha conseguido en los últimos veinte años. Inmecafé promovió, por localidad, la organización de los productores mediante las Unidades Estatales de Producción de Café (UEPCs), en aras de asegurar el acopio de las existencias de café para su procesado y comercialización, lo que dejó poco espacio para la organización autónoma. Cuando en 1989 desapareció esta empresa estatal, muchos productores campesinos –junto con un puñado de agrónomos y otros profesionales comprometidos- respondieron a la crisis creando organizaciones de base, cooperativas y otras clases de empresas “sociales” propiedad de los agricultores. El

gobierno vendió la infraestructura de Inmecafé y las organizaciones de productores lograron el 12 por ciento de la capacidad nacional instalada: 12 plantas de beneficiado húmedo, 31 bodegas y 11 instalaciones de beneficiado seco para convertir el “café pergamino” en café oro para exportación (Celis et al, 1991).

Las nuevas organizaciones rompieron muchas barreras en el campo. Las organizaciones campesinas escaparon de la tradicional relación corporativa que guardaban con el Partido Revolucionario Institucional (P.R.I), entonces en el poder, reivindicando en sus principios fundacionales un pluralismo político e independencia del gobierno. Rompieron barreras regionales al formar organizaciones y alianzas a nivel regional, estatal e incluso nacional. Rechazaron la toma de decisiones cupular y favorecieron nuevas formas de democracia de base. Poco a poco, desarrollaron un complejo menú de estrategias, que incluyen la operación colectiva de los beneficios y los almacenes, la participación en la formulación de políticas públicas, la asistencia técnica, el financiamiento, la comercialización desde la base y la exportación directa.

Estas cooperativas manejadas por los productores desarrollaron un enfoque multifuncional, que abarca desde los métodos de producción cafetalera hasta los servicios comunitarios básicos. Aunque la comercialización y la producción se mantienen como el foco de los esfuerzos cooperativos, también cae dentro de las previsiones de tales organizaciones la vivienda, la educación, el financiamiento y las tiendas de básicos.

Según cifras, el pequeño productor en una cooperativa mexicana recibe aproximadamente 41 centavos de dólar por una libra de café pergamino. Un productor campesino fuera del sistema cooperativo recibe únicamente 28 centavos de dólar por libra debido a que el intermediario deduce un promedio del 30 por ciento del precio de Nueva York para cubrir la transportación, costos varios y su ganancia. Una cooperativa deduce únicamente los costos y paga el resto directamente al productor: las familias de productores desorganizados son más vulnerables a las

fluctuaciones en los precios y pueden verse seriamente afectados sus niveles de vida.

Las cooperativas y las organizaciones de cooperativas en México han centrado sus esfuerzos en incrementar las tajadas de los productores mediante la comercialización directa, en particular la comercialización hacia los nichos de mercado de precios más altos. Muchas comenzaron vendiendo café directamente a las organizaciones de solidaridad en los países consumidores, y crearon redes que después evolucionaron hacia el movimiento internacional en pos del comercio justo. El concepto de comercio justo nació en Europa a finales de los ochenta y se expandió con rapidez a Estados Unidos y Canadá. EL comercio justo (en realidad un sello que especifica condiciones específicas de relación) permite que los productores organizados vendan directamente a los importadores, los tostadores o los degustadores de café. El plan ofrece un precio más alto y más estable, basándose en la garantía de un nivel de vida digno a los productores. El mecanismo básico es simple: los productores reciben los costos de producción más una compensación razonable por su trabajo, independientemente de las vicisitudes del mercado internacional –actualmente esto significa garantizar un precio mínimo de 1.26 dólares la libra. Además, el sistema ofrece 5 centavos de dólar para proyectos de desarrollo comunitario o regional, pre financiamiento para la cosecha y relaciones de mercado de largo plazo, de acuerdo a la calidad. El café de comercio justo logra ventas que significan el uno por ciento del total de las ventas globales de café, aunque en algunos países se alcanza un porcentaje mucho mayor (Suiza, 3%; Holanda 2.7%. Casi el 25 por ciento del café que se vende en el mercado justo proviene de cooperativas mexicanas. Muchas de estas iniciativas fueron apoyadas en sus orígenes por agencias de cooperación internacional.

4.7 Propuestas de las organizaciones de pequeños productores.

A pesar de que el café como cultivo y producto está estrechamente ligado al mercado y que los pequeños productores han sufrido de manera importante los

efectos de la liberalización del mercado y de la concentración del capital, se han venido impulsando y desarrollando una serie de acciones alternativas para poder sobrevivir a las nuevas condiciones, e incluso poder seguir aprovechando a la producción cafetalera como motor de desarrollo comunitario y regional. Algunos de los procesos impulsados son los siguientes:

4.7.1 Producción de café orgánico y de sombra.

Desde el año de 1986 se ha venido impulsando con buenos resultados la producción de café bajo el sistema orgánico. Este sistema representa un rescate de varios elementos de la tecnología agrícola tradicional que permite que con los insumos disponibles de la propia parcela y realizando prácticas de conservación de suelos y aguas, se lleve a cabo el cultivo sin usar insumos químicos. El resultado es que los productores obtienen rendimientos de 15 quintales por hectárea en promedio, además de mantener la biodiversidad y los recursos naturales. Cuando el producto es certificado internacionalmente se puede vender con sobreprecio, con lo que se logra además mantener un mejor nivel de vida de la familia campesina.

Actualmente cerca de 8,000 pequeños productores de Chiapas y cerca de 20,000 en todo México se encuentran produciendo café orgánico y llevando a la práctica las labores orgánicas hacia otros cultivos como el maíz y las hortalizas.

Además de los beneficios económicos se logra una mayor independencia ya que los insumos necesarios para la producción se obtienen de la misma parcela y no se tienen que comprar en el exterior de la comunidad; por otro lado, se avanza en la consolidación de la autosuficiencia alimentaria, ya que en el proceso de certificación orgánica se pide que existan trabajos en la producción de alimentos básicos usando el mismo sistema.

4.7.2 El sistema de "Comercio Justo".

Desde 1989 se encuentra funcionando un sistema internacional de comercio justo, en donde se busca que exista una relación más directa entre las organizaciones de pequeños productores y los consumidores finales. En este esquema de intercambio comercial (en donde el café fue el producto iniciador y el más vendido) se parte de la necesidad de fijar un precio mínimo con el que el productor y su familia puedan tener una vida más digna. Tomando en cuenta los costos de producción del café, el precio mínimo para este producto se ha fijado en 126 USD por 100 libras, independientemente del precio del café en la Bolsa de Valores de Nueva York.

Otras de las ventajas que ofrece este sistema, que es conocido ahora como FLO (en inglés, federación de usuarios del sello) es el de permitir a las organizaciones obtener un prefinanciamiento de hasta el 60% del valor del contrato, al momento de firmarse, para que se facilite el proceso de acopio del producto. Además se obtienen \$5.00 USD por cada saco de café exportado que deben ser usados en proyectos de desarrollo comunitario, de manera que la venta de café apoye a otras actividades y servicios dentro de la comunidad o región.

4.7.3 Promoción de la organización de los pequeños productores a través de redes.

En México la mayoría de los pequeños productores pertenece a una asociación de primer o segundo nivel. Estas organizaciones, durante los primeros años de la década de los noventas, se integraron redes que les permitieron tener mejores condiciones de acceso a los mercados internacionales o al financiamiento, así como a la definición de las políticas públicas referentes a la cafeticultura en nuestro país.

La organización gremial más importante es la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), que se formó en 1989 y actualmente agrupa a más de 70,000 pequeños productores de 7 estados de la república. Junto a la CNOC se encuentran algunas otras como la CIOAC (Central Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos), la Unión Nacional de Trabajadores Agrícolas y otras.

Estas agrupaciones tienen la característica común de ser independientes del gobierno y que buscan ante todo el lograr beneficios para la producción, la comercialización y los servicios para los productores de café.

4.7.4 Promoción del consumo interno.

México es uno de los principales productores de café en el mundo, y sin embargo, el consumo de café en nuestro país es uno de los más bajos a nivel global. Esto implica que la mayor cantidad de café producido tiene que exportarse, lo que produce una gran vulnerabilidad por la dependencia de las condiciones del mercado que es influenciado cada vez más por causas externas a la simple oferta y demanda.

Para reducir la dependencia de los productores de café de las condiciones del mercado internacional, que es controlado por un número cada vez más pequeño de grandes corporaciones transnacionales, se ha venido realizando en México un trabajo de promoción del consumo interno de café, que permita en el mediano plazo colocar un mayor volumen de café en nuestro país.

La idea es poder aumentar el consumo que en la actualidad es de menos de 600 gramos por persona por año, a un nivel semejante al de Brasil que es de 3 kilogramos. Esta situación llevaría a que cerca del 30% del café exportable dejaría de venderse al extranjero, con lo cual se obtendrían mejores condiciones de venta para los productores.

4.7.5 Café sustentable.¹⁰

A los cafés que combinan certificaciones de comercio justo y certificaciones orgánicas, de sombra o amigables con las aves, se les nombra, sueltamente, cafés

¹⁰ Pese a que el "término "café sustentable" está muy sueltamente definido, diversos actores –desde el *Smithsonian Migratory Bird Center* hasta *Oxfam America*, *Conservation International*, *Equal Exchange* y muchas organizaciones campesinas del "Sur" –intentan arribar a estrategias de consenso desde 1993. La más notable fue el Congreso de café Sustentable, llevado a cabo en Washington DC, en 1996 (Rice y MacLean, *Ibid.*, 113-117).

sustentables. El café sustentable integra los principios de salud ambiental, equidad social y viabilidad económica. Los minoristas han mostrado interés en el café sustentable. Green Mountain Coffee anunció recientemente las enormes posibilidades de los cafés doblemente certificados (con sello orgánico y de comercio justo), la mayoría del mismo origen. En 2001, varias organizaciones de base, organismos no gubernamentales y algunos investigadores de México fundaron el Consejo Civil para la Cafeticultura Sustentable en México. El consejo tiene a su cargo el promover y coordinar esfuerzos para apoyar el cultivo y el consumo de café sustentable y pronto anunciará los nuevos criterios que se podrían aplicar mediante programas de gobierno para apoyar al sector.

La certificación añade costos a la producción, sea en los mercados de café de sombra, orgánicos o de comercio justo.

Aunque los productores, las organizaciones no gubernamentales y los compradores trabajan en la creación de una alternativa a los "cafés con causa" que tomen en cuenta los costos reales –ambientales y sociales- sus esfuerzos habrán de toparse con las reglas dominantes de la globalización. La Organización Mundial de Comercio en sus "Métodos de Producción y Procesamiento" (PPMs por sus siglas en inglés) enfatiza que sólo las características de un producto –y no los procedimientos para su obtención- deberán considerarse en la diferenciación de los productos (Rice y Malean, 1999:95). Estas reglamentaciones se impulsan para echar abajo los requisitos de etiquetado de los alimentos genéticamente modificados y se usarán para golpear el sistema de comercio justo. Es más, algunos analistas creen que las cuotas de exportación y quizá los programas de retención violarán los principios de libre comercio sumisos en el TLCAN y otros tratados semejantes. Muchos de quienes proponen el comercio justo desafían sin ambages estas reglamentaciones en nombre de la equidad social y la protección ambiental.

4.8 Cómo subsiste la cafeticultura local o la interrelación medio-sociedad-actividad económica.

4.8.1 Las crisis cafetaleras y sus implicaciones.

Hay muchas formas de ver una crisis; desde que se inició este estudio hasta el momento que se da por terminado, la palabra crisis ha sido una constante: puede verse desde una forma gráfica y objetiva al observar los precios del café establecidos a miles de kilómetros de las huertas, y afectando directamente a los trabajadores y propietarios de éstas.

Las crisis pueden igualmente manifestarse como un gran cuadro con diferentes tonos; la crisis se ve, se sufre y padece según el personaje que la vive. El término sobre vivir ha cambiado en estos largos años, por el de resistir; la connotación se adapta a las circunstancias, pues dependiendo del nivel de relación que se tenga con la actividad cafetalera, podría hablarse hasta de grados de resistencia.

Indiscutiblemente el trabajador del campo es el más afectado; durante siete años (1996-2002) el promedio de paga por kilo colectado de cereza fue de un peso, y el sueldo recibido en la cosecha 2000/20001 fue inferior a la de un trabajador urbano dedicado a la recolección de basura: alrededor de \$300.00 semanales para el primero, y \$450.00 semanales para el segundo (estos datos fueron proporcionados por la Sra. Dora Sánchez, trabajadora doméstica de Xalapa quien era familiar de cortadores y vecina de pepenadores). En otro nivel de afectación los vendedores de café en el mismo lapso, sólo han podido aumentar el precio de su café en un 10%, otros lo siguen vendiendo al mismo precio que en 1996. Si comparáramos lo anterior con la inflación de los últimos años, el costo de la vida y el poder adquisitivo de nuestra moneda, aún ese 10% indica una crisis constante.

Los signos de una crisis a nivel internacional se anuncian con el aumento de producción, y a nivel nacional (que provoca problemas internos y beneficios a los competidores) resulta de factores extremos del clima (lluvias prolongadas, sequía, granizo o nevadas). La crisis internacional pudo pronosticarse observando el caso de un "nuevo" país productor y su acelerado crecimiento: Vietnam, que por el apoyo del Banco Mundial y respondiendo a intereses franceses, impulsó la producción a bajo costo y una comercialización segura, pero con repercusiones nefastas sobre todo para el café mexicano.

El crecimiento acelerado de la producción de Vietnam con los apoyos recibidos por inversionistas que persiguen cuantiosas ganancias, repite una situación similar acaecida en 1913, la denuncia que se hizo por medio de un boletín de la Sociedad Agrícola Coatepecana, advertía a los productores de café sobre la crisis que se generaría, además de que sugería cómo enfrentarla y sobrevivir a ella.

Como es muy frecuente que se atribuya á diferentes causas el alza del café, nosotros vamos á decir cual es le verdadero motivo y á predecir, con más ó menos fundamento, hasta cuando vendrá la baja. Un grupo de banqueros y bolsistas Americanos, Ingleses y de otras nacionalidades, con ese golpe de vista perspicaz que caracteriza en los tiempos modernos á los grandes comerciantes, se propuso y logró, con el apoyo del Gobierno del Estado de San Pablo (Brasil), controlar la cosecha de esta Provincia con lo que se consiguió acaparar el 65% de la producción Mundial de café, pues como se sabe, el Brasil produce un 75% de esta producción y el Estado ó Provincia de San Pablo es el gran Estado cafetalero del continente Sur Americano.

El gran Sindicato, como decíamos antes, con el apoyo del Gobierno, ofreció á todos los cosecheros todo el dinero que se necesitare para la atención de las fincas, al mismo tiempo que adquirió acciones de las grandes plantaciones y construyó vías para el mejor acarreo de las cosechas; todo esto con una sola condición: que ningún cosechero podía por sí poner precio á su café que es vendido por intermedio del sindicato, pero se ofreció y se ha cumplido (precisamente en eso está la Gran ganancia de todos los cosecheros) que el precio que se pagaría por el café sería más alto que no lo había sido nunca antes.

Por esta sencilla y gran combinación financiera todos los plantadores de café de San Pablo, que antes estaban en condiciones precarias, hoy se enriquecen rápidamente, extendiéndose este beneficio á todos los lugares productores del preciado grano. Sin embargo, la actual bonanza no podría sostenerse por mucho tiempo porque muy pronto, dentro de dos o tres años se romperá este equilibrio pues para entonces un nuevo Estado cafetalero en Brasil, el de Sta. Catarina, llevará al mercado una gran producción que no está controlada y que no podrá controlarse porque el café de Sta. Catarina no figuraba antes en la producción Mundial y el exceso de producción, por ley general económica, tiene que abarcar el producto. Y sin duda así lo han comprendido los agricultores de San Pablo cuando están empleando las ganancias que hoy obtienen en otros ramos de la

agricultura, con lo que evitarán seguramente la crisis que traería consigo el abaratamiento del café, si para entonces este ramo constituyera el único recurso. Y como lo que suceda en Brasil, nos sucederá en empeño, á nosotros, estimamos que es prudente no confiar todo el porvenir en el café, pues aunque nosotros pensamos que el precio de nuestro producto no bajará de \$20 el quintal, nuevas grandes siembras, hechas con los jornales tan altos como están hoy no serían remuneradoras y quizás, si los terrenos son muy buenos, se perdería el dinero". (Secretaría de la Sociedad Agrícola Coatepecana, 1913: 2 y 3)

No es equivocado pensar que la baja calidad también es un punto de consideración para esta actual crisis; en el mercado hay categorías de café de calidad, reconocidas internacionalmente que podrían no resentir la competencia con cafés de baja calidad; el café mexicano, específicamente el de Coatepec, reconocido en otros tiempos como uno de los mejores, ha perdido un lugar importante por el auge de la producción: las políticas gubernamentales sacrificaban calidad por cantidad, y eso a la larga ocasionó que la producción se devaluara. La cultura de procurar la calidad del café, la han heredado unos cuantos, quienes la conservan orgullosamente, y en número cada vez menor, han sido denominados los "románticos del café".

A mediados de 1994, Brasil estaba padeciendo una crisis interna debido a dos severas nevadas a nivel nacional, los cafeticultores brasileños acusaron al gobierno de "insensibilidad" y convocaron al gremio a reunirse en un intento de obtener ayuda de las autoridades. Brasil perdió 11 millones de los 26.5 millones de sacos estimados, esto representaba más del 40% de la cosecha cafetalera para el siguiente año. (Reuters, 1994 y A.P.,1994)

Mientras tanto en un artículo de Murguía (1994), Guillermo Funes Rodríguez, expresidente del Consejo Mexicano del Café, argumentaba las razones de por qué se esperaban mejores precios del aromático mexicano para los próximos ciclos:

- Las heladas en Brasil han ocasionado pérdidas del 50 por ciento de este ciclo, los que significan de 12 a 14 millones de sacos. Los daños en los cafetales brasileños en el Estado de Paraná son por lo menos de tres años, es decir, requerirán en muchos casos de renovación total.

- Colombia no exportará arriba de los 11 millones de sacos ya que tiene este problema: el 25 por ciento de su producción de altura tiene broca, por lo que disminuye su calidad.
- Centroamérica también verá una disminución del 5 al 10 por ciento. Indonesia, por problemas climatológicos, también verá mermada su producción en un 5 por ciento. Y la India igual.
- La oferta a nivel internacional se ha restringido (...) los países consumidores han utilizado sus reservas que estaban en 20 millones de sacos de 1993 y hoy en día están en 6 millones de sacos que es el momento normal de trabajo. No hay café en el mundo (...)"

Lo anterior nos indica una serie de factores que posibilitaron el repunte de los precios del café al descender la producción internacional, y el beneficio que proporcionó a los que seguían produciendo y/o almacenándolo en nuestro país. Años más tarde, los efectos de cuatro años de crisis (1998...) a nivel nacional, y más aún localmente se muestran como sigue:

a) Efectos agro-ambientales:

Abandono de fincas.

Se cancela el corte repercutiendo en la floración y posteriormente en la producción.

Proliferación de plagas y enfermedades como la broca (*Hypothenemus hampei*, Ferr) y la roya (*Hemileia vastatrix*, Berk. Y Br.) que reaparecen con el descuido de las huertas.

Cambio de uso de tierras: de agrario a ganadero o urbano.

En menor escala, cambio de cultivo, por ejemplo caña de azúcar, maíz y jitomate.

"desequilibrio" en el ecosistema cafetalero por el abandono o cambio de cultivo o uso de suelo, repercutiendo a largo plazo en tipo de flora, fauna, y clima entre otros elementos del sistema.

b) Efectos sociales:

- a. Desempleo (se disminuye la contratación de personal hasta en un 97%), y existe una notable competencia por empleo; lo que acarrea una lucha individual y egoísta antes que pensar en la búsqueda de intereses comunes.
- b. Emigración estatal, nacional e internacional
- c. Desintegración familiar por falta de algún miembro migrante en la familia.
- d. Riesgos de salud, de privación de la libertad y de muerte, en el caso de quienes se vayan al vecino país del norte de forma ilegal.

c) Efectos económicos:

- a. Los bajos sueldos o la pérdida de empleo generan la proliferación de “changarros” clandestinos, que compiten con los comerciantes establecidos, buscando recursos donde al menos las familias puedan “vivir al día”.
- b. Se compite fuertemente entre cafecultores locales, apareciendo café tostado y molido sin registro, vendiéndose en todo tipo de establecimientos y sin un precio regulador estandarizado.
- c. Venta de fincas y huertas para salvar deudas o por incapacidad de manejo.
- d. Se regala el fruto con tal de no perjudicar la siguiente floración. Esto después será aprovechado por unos cuantos que harán su “propio negocio”, en perjuicio de la calidad del café.
- e. Se castiga aún más el precio, cuando los intermediarios y tostadores establecen y condicionan el precio de compra, donde se malbarata el producto.

- f. Se limita la producción; restringiendo la capacidad de los beneficios húmedos y secos.
- g. Disminución de exportaciones y por ende de generación de divisas nacionales.

d) Efectos políticos:

- a. Descrédito de instituciones gubernamentales
- b. Manifestaciones y actos de protesta de grupos de apoyo.
- c. Creación de organismos de grupos de apoyo; gubernamentales y no gubernamentales.
- d. Creación de medidas emergentes involucradas con cuestiones legislativas.

e) Efectos culturales:

- a. Los elementos económicos, ambientales, sociales y políticos finalmente forman un todo relacionado con la cultura; uno de los principales problemas que enfrentan los que se dedican a esta actividad, es pensar en todas las situaciones que tienen que salvar cuando abandonan sus fincas: primeramente es dejar de hacer "lo que saben hacer", familias, pierden las esperanzas; hay un desánimo generalizado, observable hasta entre los participantes y asistentes a la más reciente Feria del Café en Coatepec (30 de abril al 19 de mayo 2004). Un cambio de cultivo, emigrar o abandonar la actividad agrícola se dice fácil, pero para las personas que han trabajado en el café veinte o más años representa un cambio de ideología difícil de aceptar.
- b. También el resistir las crisis depende del tipo de cafeticultor, parecerá irónico pero algunos dejarán de viajar a Europa, otros no cambiarán de vehículo, algunos intentarán al menos "no perder", finalmente de una u otra forma les afectará; a mayor o menor grado de frustración y dependiendo de la afectación, todos hablan y padecen la crisis.

- c. La "crisis" también "se canta": en septiembre del año 2001, la XEYT Radio Teocelo, realizó un Concurso de la Canción Campesina como parte de los festejos de su 36°. Aniversario. Radio Teocelo es una radio comunitaria, única en su tipo en todo el país; esta radiodifusora convocó a la región (Xalapa, Coatepec, Xico, Teocelo, Cosautlán y Tlaltetla entre otros municipios) a participar en dicho concurso haciendo alusión a la prevaleciente situación del café. Las letras de las canciones compuestas por aficionados a la música, reflejaban de manera general, la crisis que han estado padeciendo en los últimos años los productores y trabajadores del campo. Además de este evento que registró a 50 participantes, la radiodifusora dedicó diversos programas encaminados a brindar información, y proponer sugerencias ante la adversa situación del mercado cafetalero.

4.9 Globalización y crisis.

La crisis también se inserta en un panorama mundial, hoy por hoy, va de la mano de dos fenómenos imposibles de ignorar: el Tratado de Libre Comercio y la Globalización; en ambos casos la relación que se establece con otras naciones implican intereses y tratados complejos, donde los pequeños productores de café no encuentran ninguna ventaja: con el TLC sólo se ha abierto la posibilidad de mayores importaciones del grano, compitiendo con su producción; los medianos productores o los que llevan su producto a la taza, se enfrentan con la Globalización y los mercados de café especializados en "mezclas. Algunos de los grandes productores que se distinguían por ser exportadores, han preferido dejar de hacerlo; las empresas trasnacionales no tienen restricciones para establecerse en el territorio, y realizan ya sus negociaciones directamente, estableciendo condiciones de compra.

4.9.1 La pertinencia de la cafecultura como una actividad complementaria.

Estar inmerso en un mercado global y tan dependiente del establecimiento de precios "irregulares" por un producto agrícola en particular, agudizó la necesidad de búsqueda de actividades económicas complementarias; esto parece ser un elemento de consideración cuando se observa la persistencia, la sobrevivencia y resistencia de quienes se dedican a esta actividad. Las características del medio, del cultivo y la organización familiar se han articulado de tal manera en esta región, que han hecho posible tales actividades económicas complementarias; por lo que la cafeticultura puede pasar de un primer a un segundo o tercer plano en cuanto al monto, participación e importancia de los ingresos familiares, y esto depende necesariamente de los precios y cotizaciones del mercado internacional del café.

Los productores han aprendido crudamente la lección de no apostar al 100% al café, y así como en épocas de bonanza representaba la mejor inversión, en épocas de crisis (que actualmente duran más que las anteriores) se considera como una inversión o patrimonio pasivo; mientras no represente riesgo o problema, el café seguirá "debajo del colchón".

El tipo de relación que se establece con la actividad cafetalera sugerirá el grado de dependencia con ésta; para un productor con marca propia el café aporta en épocas malas un 20% y en épocas buenas hasta un 90% de rendimientos y apoyo a la economía familiar.

En cambio la mayoría de los cafeticultores que se dedican exclusivamente al campo, es decir no llegan a beneficiarlo, dependiendo del café hasta en un 50%.

Que la cafeticultura sea una actividad complementaria, o que la cafeticultura requiera de actividades económicas complementarias es relativo a la situación del mercado, pero definitivamente son varios los elementos que respaldan ambas posiciones:

La actividad cafetalera es una actividad permanente, donde se reportan temporadas de alta y baja intensidad de trabajo. Siempre es aconsejable considerar

las condiciones ambientales, si éstas son favorables, no se requerirán esfuerzos extras, y si se cuenta además con "cultivo y tierra nobles", los posibles problemas serán mínimos.

El tipo de trabajo y mano de obra requerida depende del ciclo cafetalero, el mayor esfuerzo para todos es solicitado durante la época de cosecha (un promedio de cinco meses al año), para algunos esto les mantendrá ocupados alrededor de siete horas diarias (7 a 14hrs.) con la posibilidad de tener el resto del día "libre", otros sólo se ocuparán durante la tarde, y los menos compartirán con miembros de su familia o trabajadores de confianza las jornadas de doce horas diarias. Además con la crisis, los pequeños productores han dejado de contratar a los cortadores o la mano de obra asalariada para utilizar la mano de obra familiar.

Cuando no se cosecha, descende la intensidad de trabajo y mano de obra requerida; el trabajo puede programarse para limpieza, renovación de cafetos, fertilización, prevención de plagas y enfermedades, es decir es una época de mantenimiento y cuidados esperando la siguiente cosecha. Dependiendo del número de hectáreas y la ubicación de las fincas, exigirán un determinado número de horas de trabajo al día, incluso a la semana. Los beneficios húmedos detienen su actividad, los beneficios secos la continúan esporádicamente, y en ambos casos se considera el proceso de mantenimiento, aunque descende el número de trabajadores y trabajo requerido.

Si la actividad cafetalera es permanente en el campo y las empresas, es por las características del cultivo y su proceso de industrialización. En cuanto a la comercialización ocurre algo similar: todo el año hay demanda; todo el año se consume, no es exclusivo de épocas ni mucho menos de un horario en particular, el "tomar café" se ha convertido hasta en pretexto de una conversación. Para que el café circule en todo momento, a partir de la época de corte, éste se almacena en pergamino y hasta en verde; destinándose entonces a la exportación,

programándose para la comercialización local, y guardándose en ciertas circunstancias para la especulación.

Cuando el trabajo del café es familiar, la organización de los "tiempo" necesarios para supervisar el trabajo en el campo o en las empresas permite a alguno (s) de sus miembros prepararse profesionalmente, y con el paso del tiempo existirá un ingreso económico extra (mientras que este miembro no se desligue de la familia). No existe además dentro de la organización familiar (ni por sexo, rol o edad) el impedimento de que alguien se encargue del café o en determinado caso se compartan obligaciones; lo anterior también posibilita que uno, varios o todos los integrantes de la familia se dediquen a actividades productivas complementarias.

A pesar de que existen épocas de bonanza, el cafeticultor (conociendo lo frágil que es la estabilidad del precio en el mercado) no se confía. El cultivo del aromático requiere cuidado y mucha paciencia; el cafeticultor de abolengo y a pesar de la crisis, no abandona sus fincas, no deja de abonar, renovar y podar el cafetal o mínimamente "les echa un ojito" de vez en cuando, o administra costos y gastos, y si bien es cierto que reduce el tiempo, esfuerzo y dinero en inversión, se mantiene al pendiente y comparte su tiempo entre el café y otras labores.

Con o sin crisis los cafeteros también son médicos, farmacéuticos, dentistas, ferreteros, albañiles, profesores, artesanos, comerciantes, administradores, mecánicos, industriales, abogados, investigadores y políticos; quienes han sido los líderes de la Asociación Agrícola y/o representantes de organismos nacionales de café con presencia internacional, han ocupado en diversas épocas, e incluso en la actualidad (2004) cargos también estratégicos en la administración municipal.

Cuando el cafeticultor sólo depende del café, es muy difícil sobrellevar malas rachas además del tiempo de espera entre una cosecha y la siguiente (al tiempo que va de término de una cosecha a la siguiente le llaman época de "la guayaba"). Los

que han sobrevivido a crisis como la de 1989-1994, eran personas que tenían otra actividad, los que dependían del café quebraron definitivamente.

Como se ha mencionado continuamente, en el terreno del café y dentro del plano laboral y económico, todo suele ser muy relativo y existen varios elementos que avalan esa relatividad:

1. Del ciclo cafetalero (momento de cosecha establecido naturalmente por las condiciones de la planta y las características del ambiente) dependerá el número y tipo de contrataciones (eventuales o permanentes), los sueldos, el precio y el número de horas de trabajo, (tanto en campo como en los beneficios), y aunque el precio se fija a miles de kilómetros de distancia, el administrador de una finca decide basándose en éstos, cuánto conviene pagar diariamente a sus cortadores, y un administrador de un beneficio, cuánto pagar por kilo de cereza.

En la época que va entre ciclo y ciclo lógicamente descienden el número de empleados, horas y tipo de trabajo, es en ese momento cuando los empleados pueden aspirar a un trabajo permanente con la seguridad de un suelo seguro; no son muchos los elegidos, y algunos conservan el empleo durante muchos años a pesar de que se quejen de un sueldo que no se incrementa durante éstos. A terminar el corte los trabajadores eventuales dirigirán la mirada hacia otra parte; igual son personas dedicadas a trabajos itinerantes, o tienen otra fuente de trabajo. Trabajar durante el ciclo cafetalero, suele ser muy atractivo para muchas personas, que aún teniendo un empleo fijo, temporalmente lo abandonan para ir juntando su "aguinaldo" o sus "vacaciones", es decir que en esta época se presenta la oportunidad de agenciarse dinero extra del que podrían conseguir cotidianamente.

2. Las características del cultivo y el ambiente, que sugieren un sistema de producción, norman también el tipo y fuerza de trabajo requeridos (número de horas y trabajadores). El lugar donde se ubica la finca (altitud) y el tamaño de ésta, las características del suelo, las posibilidades de acceso, la variedad (porte alto o

bajo), y la distancia entre matas, son algunos de los factores que posibilitan la interacción del hombre con el medio para sacar mayor provecho a esta actividad.

3. Los precios del café son determinantes para provocar el interés o apatía de los dueños y/o administradores de las fincas y de los trabajadores del campo; de los primeros dependerá si conviene iniciar al corte, regalar el producto, abandonar la finca o venderla. Los trabajadores del campo siempre buscan los terrenos menos complicados, más cercanos y redituables. Y cuando de plano la situación es muy difícil, aceptarán las condiciones menos ventajosas con tal de no quedarse con las manos vacías.

4. De las relaciones sociales, laborales y familiares que se establezcan en torno a la cafeticultura, dependerán los roles que deban ser asumidos, y la forma en que participarán en éstos. Entre el cortador y el contratista se llega a darán proceso de interdependencia, donde ambos buscarán verse favorecidos en cuanto a tiempo invertido y ganancias. Y al interior de una familia, se podrá decir quiénes irán al campo y cómo organizarán las obligaciones y responsabilidades en otras áreas.

CONCLUSIONES

Desde el inicio de este trabajo, se advirtió que tratar de concluir resultaba complicado, primero porque el tema es infinitamente amplio, segundo porque la información se sigue generando día a día y es casi imposible decir cuánto o hasta cuándo, y en tercer lugar porque tantos años llevando a cabo esta tarea, involucra en una dinámica de búsquedas y encuentros programados y casuales, que hacen que uno forma parte de un sinfín de situaciones ajenas que afectan la decisión de pensar si habrá un punto determinante o un momento de "estabilidad", que sugiera que uno pueda detenerse y reflexionar sobre el panorama que se observa para establecer límites, propuestas, estrategias o perspectivas.

Con respecto a la postura personal, se aprendió mucho sobre el tema y sobre todo se sigue valorando la importancia de la investigación participativa, la planeación y organización de materiales para indagar y registrar información, y sobre todo la relación que se establece entre investigador y los informantes.

Con respecto a la problemática actual y recurrente de la crisis en el ámbito económico se destaca lo siguiente:

El café es uno de los principales productos que generan divisas para nuestro país; se estima que cerca de 300 mil productores se dedican a esta actividad (www.sagarpa.gob.mx), y hay una cantidad mayor de personas que participan activamente durante todo el proceso: cultivo, cuidado, cosecha, beneficio y comercialización, que se encuentran en doce entidades localizadas en la parte centro-sur de la República Mexicana.

Existen diversas situaciones: algunas internas, otras externas, algunas controlables y otras no, que a veces no sólo amenazan, sino que provocan crisis, llegando amenazar la extinción de la cafecultura en zonas dedicadas a esta actividad: el mercado internacional y los precios establecidos en New York, los cambios climáticos y/o la competencia desleal de otros países productores. En la era de la globalización nadie está aislado, y mucho menos no sentirse afectado positiva o negativamente.

La cafecultura coatepecana no es la excepción, y el hecho de que ha sobrevivido y sobrevive a crisis lastimeras, motivó el reconocimiento de las estrategias personales, familiares y/o institucionales que han permitido su prevalencia en el terreno agrícola nacional.

Cada crisis ha afectado de manera distinta y en algunas ocasiones permitió el establecimiento de medidas que resultaron favorables a lo largo plazo, el nacimiento de la cafecultura "orgánica", el establecimiento de la "Asociación de Beneficiarios"

y la certificación del “Genuino Coatepec”, son producto de la anterior crisis (89-94). También entonces hubieron salidas de emergencia, que necesitaban resolver, problemas inmediatos: no seguir invirtiendo y por ende abandonar los campos, cambio de cultivo (café por caña), y en casos extremos, como el cambio de uso del suelo (notificación y venta de terrenos para uso urbano).

Pero, después de un repunte en los precios y una aparente calma (94-98), el café se ve inmerso desde 1998 a la fecha en otra crisis; con nuevos tintes, y por lo mismo busca nuevas posibilidades para sobrevivir. Resultó interesante estudiar la situación en el “ojo del huracán”, y aunque es difícil hablar de “estabilidad”, porque se observan cambios continuos, se distinguen y describen los siguientes panoramas:

Panorama agro-ambiental interno.

- a) El ambiente ha sido afectado por ondas tropicales y frentes fríos continuos; lluvias torrenciales han devastado las tierras de cultivo; algunas zonas en el país han sido severamente dañadas, y a pesar de eso, en la región de Coatepec no se presentan bajas agrícolas de importancia por los siniestros, es decir el ambiente continua pese a todo siendo favorable para el cultivo del café. Este tipo de información era presentada de manera continua por diversas fuentes oficiales provenientes de Instituciones como el INIFAP, Campo Xalapa, donde en periódicos murales públicos daban parte de la áreas y cultivos afectados, y fundamentalmente por los medios de comunicación local: prensa (Diario de Xalapa, Az, Milenio, Política, entre otros), radio (Radio Universidad Veracruzana y Radio Más) y televisión (TV Más).
- b) Lo que preocupa en la actualidad no es tanto una sequía o las constantes lluvias; es el abandono de fincas o el descuido de las medidas fitosanitarias, lo que está provocando la proliferación de una de las plagas más temidas dentro del cultivo del café: la broca. Este abandono y descuido se observaba cotidianamente y durante los recorridos de campo entre las poblaciones de Coatepec y Xalapa (vía Briones o vía EL Grande) y entre Coatepec y Xico,

que son áreas donde tradicionalmente hay cafetales y son limitados por la mancha urbana. Era común durante estos recorridos observar además de las fincas, los letreros de "se vende" que se destacaban a la orilla del camino; el uso de suelo y nombre de los propietarios que estaban vinculados con producción cafetalera, fueron corroborados en la mayoría de las ocasiones con información proporcionada por vecinos, investigadores y los propios o distintos productores.

Es importante destacar que, si además de la crisis esta plaga se extendiera, la situación se complicaría enormemente. Los productores en pie, acusan a sus vecinos pasivos o apáticos de agravar la crisis, al respecto la queja era "ahora resulta que tenemos que barrer el patio del vecino para no salir perjudicados".

Panorama agro-ambiental externo.

Actualmente México se enfrenta a grandes competidores en el terreno del café: Brasil, Colombia, Indonesia y Vietnam; los dos últimos producen mucho y poseen mano de obra barata, es principalmente con éstos con quienes se ve en desventaja ante el más importante de sus compradores (E.U.A.). Y si antes las heladas en Brasil ayudaban a mejorar los precios del café mexicano, ahora aunque se llegaran a presentar las más severas, los países asiáticos por producción y características del producto (Robusta) serían los directamente beneficiados. Con respecto a calidad, el café mexicano está compitiendo en situaciones no igualitarias, y finalmente quien fija los precios es el que controla el mercado. La calidad "Altura" de los arábigos coatepecanos requieren un competidor "de altura".

Las estrategias micro y macro ante situaciones como las anteriores sugieren diferentes tipos de acciones; unas en pro del café y otras como medidas de emergencia para librar de la mejor manera posible una crisis, algunas de éstas se han esbozado a lo largo de esta investigación y aquí se presentan de una manera más ordenada:

1. A nivel familiar, los productores:

- a) Continúan con el café y se atienen a las cotizaciones del mercado internacional, dedicando mayor tiempo y fuerza, a actividades económicas complementarias, que provean ingresos seguros, mientras se atraviesa por esta situación.
- b) Completan el proceso llevando al producto a la taza; esto lleva como consecuencia un desesperado intento de fomentar una “cultura del café” (que podría definirse como el aprender a degustar y consumir en mayor medida un mejor café) inexistente a nivel nacional, e incipiente e nivel local. Al completar este proceso los cerceros y pergamineros se convertirían en comercializadores.

Pudiera creerse que la palabra crisis sugiere apatía o abandono total; hay que vivirla para darse cuenta de lo contrario, especialmente los productores de café siguen creyendo que éste negocio es un buen negocio –aunque no dejen de quejarse- si se sabe administrar. Una situación interesante durante la época de crisis era la estrategia económica de vender café localmente a bajos precios, registrando marca propia o llevándolo a la taza, esto implicaba no perder con el producto almacenado, o no depender de intermediarios que castigan aún más el precio. La filosofía de quien se atreve a salir al mercado interno, es al menos recuperar gastos de inversión; no se gana, pero finalmente no se pierde. Ejemplos de lo anterior son el café “La Onza” que nació en la anterior crisis, y ha servido de modelo localmente con sus tostados especiales, y café “La Mata” que prefiere “regalarlo al pueblo” dándolo tostado y molido a mitad de precio, que venderlo incluso más barato a los tostadores. Al respecto los fabricantes de maquinaria para el café han informado que a partir de la más reciente crisis, iniciada en 1998, se han reportado más ventas en cuanto a tostadoras y molinos de uso doméstico.

- c) Nuevamente se presenta un paulatino abandono y venta de fincas, lotificación y cambio de uso de suelo; popularmente se dice que empiezan a “quemar las naves”, una a una; las menos cuidadas, las menos redituables y las más cercanas a áreas urbanas.

2. A nivel empresa personal o familiar (siendo o no productores) además de las anteriores:

Se insertan incipientemente en un mercado globalizado, con apoyos de mercadotecnia básica, emulando a empresas trasnacionales como "Italian Coffe"; esta franquicia de café gourmet es la más dinámica y de mayor expansión en México, desde su llegada a la ciudad de Puebla en 1996. Para noviembre del 2001, registraba ya 71 establecimientos en todo el país. (Luna, 2001:4) La "Italian Coffe" se promueve ofreciendo los más finos cafés de todo el mundo, además de presentar diversas mezclas y tostados.

Como podrá notarse cada cafetalero decide en la medida de sus posibilidades mantenerse en un escalón de la producción; para algunos la conveniencia es seguir siendo cereceros, pergamineros, comercializadores y otros más, diversificar el comercio.

3. A nivel regional.

Las asociaciones y agrupaciones de resistencia continúan solicitando apoyos emergentes (créditos), medidas arancelarias menos lacerantes y en consecuencia se han visto en la necesidad de realizar protestas públicas, porque nunca les han resuelto sus demandas a tiempo.

4. A nivel institucional.

Además de reconocer dentro del gremio, que la sobreproducción de café a nivel mundial es el principal causante de la afectación de los precios del grano, se insiste "oficialmente" que la calidad del café es el elemento eje de la comercialización, no es equivocado creerlo; pero implica un cambio cultural de producción y más tiempo del que algunos productores estarían dispuestos a esperar. Para estos momentos la fórmula: calidad=buenos precios, no se da de la noche a la mañana. Los Programas

gubernamentales como los que fueron descritos anteriormente, prometen mucho, pero aún no son una realidad, las primeras fallas y las más graves son el retraso de los apoyos económicos, además de la falta de información y divulgación. Muchos de estos programas si bien son operables institucionalmente, son medidas respaldadas y financiadas por los gobiernos estatales y federales, es por eso que convendrá presentarlas en el siguiente punto.

5. A nivel estatal y nacional.

Resulta interesante ver que las estrategias formuladas por productores y comercializadores a nivel micro, alcancen dimensiones a nivel estatal, e incluso nacional. Las propuestas que ya se están implementando, provienen en su mayoría de los pequeños productores y de algunas instancias gubernamentales; y donde ha sido posible, han participado algunos particulares. Estas propuestas son fundamentalmente dos, y se orientan hacia el incremento del consumo interno, y a la Denominación de Origen del café Veracruzano:

a) Consumo Interno.

La estrategia fundamental por parte de instancias gubernamentales para generar el consumo interno, recurre al apoyo de la mercadotecnia y la publicidad por medio de promocionales en radio, televisión, prensa y espectaculares, de los cuales la opinión de publicistas, diseñadores y comunicólogos serios, apunta que "son vulgares e inconsistentes; ya que convencen primeramente de que tan solo se cumple con un compromiso ante la opinión pública, utilizando los recursos y medios masivos de comunicación, sin intenciones claras de vender o generar una mejor imagen del café mexicano". De esto se infiere que no hay un propósito real del gobierno por exportar, y además, es bien sabido que si el café vale más fuera de la finca, la ganancia es considerablemente mayor si sale del país, entonces ¿por qué debería de interesar al gobierno fomentar el consumo interno, si es que el café exportable genera mayores divisas?

Es urgente una "cultura del café", y probablemente un mayor consumo interno de manera conciente resolvería parte del problema; pero ya que el país produce más de lo que consume, por el momento esta estrategia se vería cristalizada a largo plazo, además de que debiera ser un esfuerzo conjunto y organizado.

Otra estrategia de consumo interno pero manejada por empresas privadas, es la proliferación de "cafeterías electrónicas", que aparecen en centros comerciales, oficinas, escuelas y comercios establecidos; su permanencia depende del rendimiento mensual, los precios son accesibles (más baratos que en cafeterías y restaurantes), pero la calidad del producto es incierto. Estas máquinas expendedoras de café se insertan en una amplia red de operadores que son representados principalmente por la Union Vending México, S.A. de C.V.

b) Denominación de Origen.

La denominación de Origen o una Certificación como estrategia para elevar la calidad del aromático y mejorar los precios del café mexicano en el mercado internacional, está respondiendo a la necesidad de frenar los incorrectos manejos comerciales de aromático, que bajo el cobijo de un supuesto calidad. El café producido en Coatepec, reconocido mundialmente (el café genuino Coatepec); tiene la posibilidad de incrementar las ganancias y sobrepasar cualquier intento deshonesto del mercado y de la competencia.

Las demandas de las organizaciones cafetaleras siempre han considerado esta problemática, en el entendido de que pretenden salvaguardar el buen nombre del café de la región que defienden celosamente. En ciertos momentos de la historia de esta demanda, no ha habido precedentes y ha faltado información en cuanto a trámites y gestiones, en otros intentos no más exitosos los lineamientos y parámetros establecidos y solicitados rebasan las posibilidades de los participantes.

Recuérdese que la instancia estatal operativa del mejoramiento de la calidad del café exportable y la Denominación de Origen Café Veracruz, es el Consejo Regulador del Café Veracruz A.C., y será finalmente el vehículo oficial para llevar a cabo esta estrategia.

Así como el PROGRAMA Veracruzano de Calidad para el Sistema Agroindustrial del Café, considera a la Denominación de Origen y el consumo interno como parte de su línea de Promoción y comercialización, del mismo modo hace mención de la necesidad de contar con un Padrón (éste se ha realizando tanto nivel estatal como a nivel nacional). Este Padrón debería ser confiable, completo y actualizado para conocer más cercanamente la realidad cafetalera en cuanto a número de productores, hectáreas cultivadas, producción y valor de ésta.

Durante mucho tiempo las cifras han sido inciertas, cada organismo o institución ha manejado datos distintos y contradictorios. Además de las implicaciones estadísticas, los apoyos que han generado los gobiernos estatal y federal no llegan en muchas ocasiones a los "verdaderos" necesitados. La constante ha sido "Ni están todos los que son, ni son todos los que están", es decir, se inflan cifras, se adhieren ajenos, reviven los muertos y aparecen fantasmas.

Para ilustrar lo anterior basta algunos ejemplos: no todo el que cultiva café estaba inscrito necesariamente en la Asociación Agrícola, quedando fuera de sus reportes tanto poseedores de menos de una hectárea, como quienes tenían cerca de 200; la Asociación de Beneficiadores sólo contaba con datos de siete municipios (los que pertenecían a ésta); el COVERCAFÉ seguía manejando información del extinto INMECAFÉ (que es obsoleta) y del Consejo Mexicano del Café; el INIFAP recurría a algunas de las fuentes anteriores y aportaba datos locales; en cambio la SAGAR (ahora SAGARPA) sorprendía con información de café de "riego" que no necesariamente coincidía con los datos del INEGI o con otras instituciones. Municipios como los de Banderilla y Acatlán que pertenecen a la región, en muchos de los registros del COVERCAFÉ no figuraban o no eran reconocidos por su baja

producción, pero finalmente la duda quedaba en el aire: ¿a donde iban los datos de la producción?, ¿se borraban o se anexaban?...

Los avances en la conformación del Padrón han sido muy lentos, las causas más comunes del retraso son: la deserción y negligencia de brigadistas, la falta de papelería, la desconfianza de los productores, la desorganización, la falta de información y divulgación, entre otras. En abril del 2002, Fernando Celis Callejas representante de la CNOC, denunciaba que Veracruz era la entidad más rezagada en este programa (tan sólo el 50% de los productores habían sido empadronados); lamentablemente esta situación servía también como pretexto para la retención de apoyos económicos emergentes.

6) A nivel internacional.

La "Asociación de Países Productores de Café" promovió llevar a cabo un Plan Mundial de Retención, mediante el cual los países productores, (incluido México, aunque no pertenece a este organismo mundial), deberían mantener en bodegas el 20% de su producción. Sin embargo, el Plan no funcionó porque siempre se trató con carácter de "voluntario", sin que existiera una entidad que fiscalizara puntualmente la retención. Ahora, en un nuevo intento por recuperar los precios del café, México ha propuesto a los países centroamericanos llevar a cabo una nueva estrategia: eliminar el 10% de la producción de cafés de mala calidad, que ayudaría a equilibrar el mercado (Valadez, s/f:3). Este plan debió empezar a funcionar en el ciclo 2001/2002, y las posibilidades de su operatividad dependerían de encontrar la manera de llegar a acuerdos con otros países productores, como Brasil y Vietnam.

El plan finalmente se llevó a cabo en dicho ciclo, con la retención del 5% por parte de los beneficios, y el castigo de pago a los productores. En abril del año 2002 Fernando Celis denunció igualmente que la destrucción de ese 5% no se había realizado.

Después del complejo panorama presentado, donde todos los que participan manifiestan su situación, problemática y estrategias cabe apoyar muchas decisiones, resaltar las que se consideran como prioritarias y agregar otras donde se cree que con la experiencia adquirida en observaciones, investigación y discusiones interdisciplinarias, se pueden hacer propuestas que pueden ser dignas de consideración (algunas de las siguientes se han sugerido en ciertos Programas institucionales y sólo falta operarlas):

1. Es apremiante que existan medidas que protejan de situaciones externas no controladas de la actividad cafetalera; la autonomía comercial, se ve cada vez más lejana en un mundo cada vez más cercano, pero también, por qué no, esta cercanía pudiera abrir nuevamente posibilidades, "nuevos nichos" con una calidad sostenida por sí misma.
2. Independientemente de situaciones de crisis, es prudente considerar el fomento de la "cultura del café", no debe permitirse que siendo México un importante productor de café, la población siga consumiendo de manera cotidiana el desperdicio que se denomina como "consumo nacional", o en el peor de los casos, productos de importación manipulados químicamente. Un mexicano promedio puede distinguir con facilidad entre marcas de refresco de cola y hasta argumentar sus preferencias, pero distinguir mínimamente en la taza (sin ser catador) entre calidades, tipos, preparación, mezclas, marcas o procedencia de cafés es un proceso de aculturación muy largo. La cultura de tomar café entre los mexicanos está saborizada artificialmente, se toma "Nescafé" que definitivamente "vicia el gusto". Sorprende que la globalización ya trae mezclas de todo el mundo en sofisticados establecimientos; se llega a creer que igual se da gato por liebre, y se paga el precio de sentirse cosmopolita.
3. Es urgente de igual manera atender al sector cafetalero; en los Programas y Planes se consideran muchas cuestiones, pero pocos son los intentos de

"salvar a los cafecultores", los intereses políticos, económicos y ambientales se ponderan, pero ocurre que la gente también existe. Cualquier productor que participe de un Programa, Plan o Investigación está esperando recibir algún beneficio por su colaboración, con el paso del tiempo y de acuerdo a su experiencia el productor se vuelve escéptico, huraño y apático, porque pocas veces notará que su participación le ayudó a superar alguna dificultad o le brindó elementos para mejorar. Se espera que este documento logre en algún sentido ser una excepción a lo aquí criticado.

4. Últimamente se habla de cultivar respondiendo a la vocación de la tierra, no se descarta otras alternativas a un cuando se posee cierta información con respecto a las características del ambiente, a las posibilidades de cultivos (incluyendo forestales y/u ornamentales) y a la demanda real de un mercado. El cambio de cultivos se propone como paulatino y alternativo siempre que se hayan previsto otras opciones: cultivos asociados, diversificación de actividades (procesos sustentables) policultivos comerciales, cambio de variedades redituables y resistentes, entre otras.
5. El café orgánico es una opción que puede llegar a ser considerada como viable cuando existe organización, México es el primer productor de café orgánico a nivel internacional y trae doble beneficio: al ambiente y a los productores. Su demanda crece día a día y el mercado le da un tratamiento especial. Se cuenta con la experiencia, nexos y la orientación de grupos que se dedican a esta modalidad, no se habla de terrenos inciertos. Lo que sí debe considerarse es que sugiere un cambio cultural significativo y una actividad más cuidadosa de parte de los productores; el hecho de que en la época de crisis no se haya invertido en agroquímicos por falta de recursos puede ser ventajoso, y sentar las bases para reconvertir el sistema de producción agrícola.

6. Otra opción similar a la del café orgánico, en cuanto a vínculos fuera del país que puede asegurar un comercio justo, es el mercado solidario que puede ser viable sobre todo para grupos minoritarios; si bien en Coatepec no hay productores indígenas (que mayoritariamente son sujetos de atención por organismos internacionales) en otras latitudes observadas la situación de los nahuas que producen cafés es aún peor; súmese a la falta de orientación e información, el abuso de los intermediarios.
7. De la calidad se ha hablado mucho, pero las palabras no bastan; las acciones deben ser inmediatas aunque los resultados sean a largo plazo, el cambio cultural que supone el cuidado de la calidad del producto requiere un esfuerzo conjunto entre instituciones, productores y trabajadores del campo; con calidad se puede competir, sin ésta las posibilidades se cierran.
8. Se debe considerar producir restando intermediarios; insertarse en el terreno de la comercialización puede ser arriesgado o complicado para algunos, pero si no se intenta alguna vez, los beneficios se seguirán repartiendo desigualmente entre varios; por supuesto que en esta cadena de relaciones el más perjudicado es el que directamente trabaja en el campo, y dependen continuamente de tostadores y/o comercializadores que realizan transacciones con todo tipo de café y en cualquier ámbito (local, regional, estatal, nacional e internacional).

A lo largo de este estudio, y a pesar de verse la repetición de un estado crítico, se han observado los procesos de cambio y adaptación a las situaciones adversas y positivas, originadas por una actividad, que por diversos factores se presenta tan vulnerable.

La persistencia en el cultivo responde exclusivamente a la actitud romántica de algunos cafetaleros, que si bien es digno mencionar el amor que profesan a la

tierra y a las matas de café, esto se justifica igualmente porque el café es un buen negocio, si por supuesto, se sabe producir y comercializar adecuadamente.

Lo anterior no puede ser repentino, la inversión de tiempo, trabajo y dinero conforman a la larga y de generación en generación un patrimonio económico y cultural al interior de la familia. La actividad es parte del patrimonio familiar de un gran número de coatepecanos a pesar de sus altas y sus bajas económicas. En las altas gozarán de los beneficios del mercado, en las bajas, las acciones para sobrevivir no se harán esperar.

Los "pareciera" citados en un principio se descartan y se aclara que cada crisis se manifiesta en forma distinta; algunas causas que las originan coinciden, otras son fenómenos excepcionales, y otras únicas; de la misma forma las respuestas y estrategias formuladas también son diferentes: se muestran cada vez con mayor madurez, se ejecutan con más experiencia; definitivamente se observa un proceso educativo con bases creativas de subsistencia.

Durante esta investigación y bajo diversas circunstancias los elementos detectados que se han conceptualizado como los factores que tienen mucho que ver con las estrategias-resistencia, que coadyuvan a la sobrevivencia de la cafecultura en Coatepec; son:

1. La correspondencia de las características propias de la planta con las condiciones ambientales (nobleza de la tierra y nobleza del cultivo).
2. La cafecultura trabaja como una actividad económica principal con tendencias a convertirse en una actividad complementaria, y
3. La relación familia-laboral, que forma parte fundamental de la estructura de la organización social.

La argumentación dictaba lo siguiente: las características ambientales de Coatepec permitieron una adaptación favorable al cultivo, que posibilitaron

consecuentemente la sostenibilidad de la cafecultura, regidas por la organización familiar y ante situaciones coyunturales una organización comunitaria.

La perspectiva de la cafecultura para estos momentos apuntan que: la más reciente crisis lleva azotando a la región ocho años, y en Coatepec, se sigue tomando (y produciendo) café.

Bibliografía.

Celis, Fernando, R. Cobo, A. García, P. López, J. Moguer, A. Olvera, L. Paré, L. Paz, F. Pérez, G. Ejea y L. Hernández, 1991. **Cafetaleros. La construcción de la autonomía**. México: CNOC.

Celis Callejas, Fernando. 1998. "Análisis sobre las importaciones de café", en **Cafés de México** (123). Enero de 1998.

_____. 2001. **La dinámica del mercado mundial y su impacto en la cafeticultura mexicana**. Manuscrito sin publicar.

_____. 2003. "Nuevas formas de asociacionismo en la cafeticultura mexicana: el caso de la CNOC", en *Sociedad civil, esfera pública y democratización en América Latina*. Coord. Olvera J. Alberto. México: UV/FCE.

Consejo Mexicano del Café. 1996. **Estadística cafetalera 1984-85/1994-95**. Mecanoescrito. S/p.

Cosío Villegas, Daniel. 1974. "El porfiriato. Vida económica", en **Historia Moderna de México**. México: Hermes.

Escamilla Prado, Esteban. 1990. "Evaluación técnica-económica de plantaciones de café en el sistema de policultivo comercial en Veracruz", en **Cafés de México** (132). Enero de 1999.

_____. 1993. **El café cereza en México. Tecnología de la producción**. México: CIESTAAM. UACH.

_____. s/f. **Policultivo Comercial con café**. De la serie radiofónica: Al descubierto. Universidad Autónoma de Chapingo. Fonoteca de Radio Universidad Veracruzana.

García Morales, Soledad. 1986. **Coatepec: Una visión de su historia 1450-1911**. H. Ayuntamiento de Coatepec.

_____. 1989. Coatepec. Colección: **Veracruz: Imágenes de su historia**. Archivo General del Estado de Veracruz.

González Navarro, Moisés. 1994. **Los extranjeros en México: Diversidad, enfoque, estudios de caso**. México: Plaza y Valdes.

Hernández N., Luis. 1996. "Café: La pobreza de la riqueza/la riqueza de la pobreza" en **Memorias del Primer Congreso de Café Sustentable**. Washington, D. C. Rice, Harris y Malean. Mexico: Smithsonian Migratory Bird Center.

_____. 2000. "Sueños de café". en **Café Orgánico**. México: Uciri-Cepco-Majomut. México. Fonaes.

INEGI. 1988. **Síntesis Geográfica, nomenclator y anexo cartográfico del estado de Veracruz**. México. INEGI.

_____. 1993. **Anuario estadístico del Estado de Veracruz**. México. INEGI.

_____. 1994. **Veracruz, Panorama Agropecuario, VII Censo Agropecuario 1991**. México. INEGI.

_____. 1996^a. **Coatepec, Estado de Veracruz, Cuaderno Estadístico Municipal**, Edición 1995.

_____. 1996b. **División territorial del Estado de Veracruz-Llave de 1810 a 1995**.

_____. 2001. **Anuario estadístico del Estado de Veracruz**. México. INEGI.

INIFAP. 1997. **Tecnología para la Producción de Café en México**. Folleto Técnico No. 8. Xalapa, Ver. INIFAP.

_____. 1998. **Diagnóstico cafetalero de la zona centro del estado de Veracruz**. Xalapa, Ver. INIFAP, Campo Experimental Xalapa.

Inmecafé-Nestlé. 1990. **El cultivo del cafeto en México**. México.

Luna Campos, Lucero (Coord.) 2001. **Lo mejor del café**. Ediciones especiales de Excelsior. Suplemento No. 2. Noviembre.

Martínez Quezada, Álvaro. 1995. **Crisis del mercado y cafeticultura campesina en los Altos de Chiapas**. México: UACH:

Martínez Morales, Aurora Cristina. 1996. **El proceso cafetalero mexicano**. México: IIE-UNAM.

Mentz De Boege, Brígida Margarita Von. 1982. **México en el siglo XIX visto por los alemanes**. México: UNAM.

Miranda F. y Hernández X., E. 1963. **Los tipos de vegetación de México y su clasificación**. México: Boletín de la Sociedad Botánica de México, volumen 28.

Nolasco, Margarita. 1985. **Café y sociedad en México**. México: Centro de Ecodesarrollo.

Ordóñez M., César. 1998. "Crisis del café y mercado de trabajo en la zona cafetícola de los Altos de Chiapas" en. **Revista de Geografía Agrícola**. México: UACH.

Paré, Luisa. 1990. "¿Adelgazamiento del INMECAFE o de los pequeños productores de café?" En **Sociológica**. Año 5, Num. 13, México: UAM-A

Pérez-Grovas G., Víctor, Marvey López V., Walter Anzueto A., Fernando Rodríguez L., y Eliseo Gómez H. 1997 ***El cultivo de café orgánico en la Unión Majomut. Un proceso de rescate, generación y divulgación de tecnología agrícola***. México: Red de Gestión de Recursos Naturales-Fundación Rockefeller.

Pérez-Grovas G., Víctor. 1998. ***Evaluación de la sustentabilidad del sistema de producción de café orgánico en la Unión Majomut en la región de los Altos de Chiapas***. México: UACH.

Pérez Monterosas, Mario. 2003. "Las redes sociales de la migración emergente de Veracruz a los Estados Unidos", en ***Migraciones internacionales***, Vol. 2, N. 1. (Enero-Junio).

Pipitone, Ugo. 1994. "México: Entre el Estado y el mercado" en ***Experiencias de salidas del atraso: un estudio histórico comparativo***. México: Fondo de Cultura Económica.

Poblett Miranda, Martha (Comp.) 1992. ***Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y Relatos***. México: Gobierno del Estado de Veracruz. Tomo I a XI.

Ramírez Castañeda, Elisa (Comp.) 1988. ***Historias del café*** (Textos e imágenes). Xalapa, Ver. SAGAR e INMECAFÉ.

Renard, Marie-Christine. 1993. ***La comercialización internacional del café***. México: UACH.

_____. 1999. ***Los intersticios de la globalización. Un label (Max Havelaar) para los pequeños productores de café***. México: Centre Français d'Etudes Mexicaines et Centroaméricaines (CEMCA).

Sagar, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. 1999. "Claridades agropecuarias". Edición especial de la ***Revista de Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria***. México: Aserca.

Santoyo Cortés, Horacio, S. Díaz Cárdenas y B. Rodríguez. 1991. ***El café en la perspectiva del Tratado de Libre Comercio***. México: CUESTAAM. UACH.

_____. 1994. ***Sistema agroindustrial café en México***. México: UACH.

Sartorius Carl, Chistian. 1990. ***México hacia 1850***. México. CONACULTA.

SIGOLFO. 2000. ***Gaceta Regional***. Publicación Trimestral. Año 2. No.7 Xalapa, Ver.

Sosa Maldonado, Lucino y Jaime González V. 1995. ***Café Orgánico de calidad***. México: UACH. Dirección de Centros Regionales.

Torres, Felipe y Trápaga, Yolanda. (coord) 1997. ***La agricultura orgánica una alternativa para la economía campesina de la globalización***. México: P y V.

Regalado Ortiz, Alfonso. 1996. ***Manual para la cafeticultura mexicana***. México: INCA RURAL/Consejo Mexicano del Café.

Van der Valk, Olga. 1991. ***Reporte del estudio de mercado del café en México***. México: CNOC. Mecanoescrito, s/p.

Valdez Delgado, Rodolfo (Edit). s/f. ***Panorama Mundial del café***. Café.

Villafuerte Solís, Daniel y Meza Díaz Salvador. 1993. "Los productores de café del Soconusco", en ***El café en la frontera sur. La producción y los productores del Soconusco, Chiapas***. Chiapas, México: Gobierno del Estado de Chiapas.